Mica serie dulce

Vafe, clătite & Co.

• Rapide și foarte delicioase •



NGV

Vafe, clătite & Co.

Cuprins









Introducere

Totul despre vafe și clătite!

Preparare rapidă

Se prepară rapid și sunt incredibil de variate: clătitele, clătitele franțuzești (crêpes) și vafele sunt gustări îndrăgite și gustoase, indiferent că sunt consumate ca desert, fel principal, la cafea sau pur și simplu între mese. Făina, ouăle și laptele se transformă instantaneu în gustări apetisante cu umpluturi dulci sau picante și cu alte ingrediente delicioase. Lăsați-vă surprinși de deliciile descrise în această carte!

O clătită nu este la fel ca alta

Indiferent că sunt groase, subțiri, pufoase, tari, dulci sau picante, clătitele trebuie să fie obligatoriu rotunde! Chiar și romanii amestecau lapte cu ouă și făceau din acestea clătite subțiri. Făina s-a adăugat pentru prima dată în Evul Mediu. Rețeta simplă, de bază, a clătitelor cu ouă a cunoscut multe modificări pe plan regional și internațional. În Germania există o multitudine de modalități diferite de pregătire și mai multe denumiri pentru aceste preparate rapide făcute în tigaie. În nordul republicii se prepară clătite din ou, în Saxonia se fac clătite subțiri, iar în Thüringen, clătite tubulare. În sudul Germaniei, discurile rotunde se numesc „Pfannadeggel", „Pfannakuacha" sau „Eierdätscher". În Șvabia și Baden, varianta clasică se taie în fâșii subțiri și se folosește în supe în locul tăiețeilor. Supa cu tăieței din clătite a cucerit demult bucătăria vecinilor. În Austria, aceasta se servește ca „Frittatensuppe", în Elveția ca „Flädlisuppe", în Franța ca „consommé célestine", iar în Italia ca „brodo con tagliolini". În Austria, „Palatschinken" sunt foarte răspândite, iar aceste clătite subțiri și fine cu umpluturi dulci sau picante sunt foarte râvnite atât în Cehia și Ungaria, cât și în spațiul balcanic. Nu trebuie uitate nici clătitele pufoase cu piure de mere, denumite „Kaiserschmarrn", un produs de succes în sudul Germaniei și în Alpi deopotrivă.

Aproape peste tot în Olanda există un „pannenkoekenhuis" în care puteți găsi atât „pannenkoeken" groase umplute cu bunătăți, „flensjes" subțiri,



cât și micuțele „poffertjes" de dimensiunea unei monede.
Varianta rusească a clătitelor se numește „blini". Micile clătite groase se fac tradițional din făină de hrișcă (în prezent și din făină de grâu), într-o tigaie specială.

La finlandezi, „pannnukakku" se pregătesc în cuptor și sunt consumate de preferință alături de fructe de pădure și înghețată de vanilie. Și suedezii își iubesc „kolbotten", care se pregătesc din făină de orz.

Britanicii și irlandezii preferă clătitele dulci și, dacă se poate, servite la micul dejun. Multe familii au pe masă „pancakes", înrudite cu „pannekoeken" din Olanda, pe care le servesc de preferință cu lămâie, zahăr sau sirop.

Scoțienii preferă „Drop Scones", o variantă a „poffertjes" din Olanda. Aluatul relativ gros se picură în tigaie folosind o lingură și se servește în principal cu unt și miere. „Pancakes" americane, care sunt de asemenea o variantă mai groasă a clătitelor, se servesc în mod tradițional cu sirop de arțar.



Vive la crêpe!

O là là... Francezii au câștigat mai mult de trei stele pentru renumitele lor clătite subțiri, denumite „crépes" și „galletes". Forma bretonă a clătitelor, care în Bretania se numesc „krampouezhenn" și se servesc în diverse variante în creperii, s-a răspândit între timp la nivel mondial. Se vând sub formă de gustări la târguri și la standuri speciale. În Bretania, crêpes se servesc în principal cu umpluturi dulci, de exemplu cu zahăr sau dulceață, fructe proaspete sau cremă nougat. Înainte de a fi consumate, acestea se împăturesc sau se rulează. În timp ce în Bretania se face deosebirea clară între crêpes și hrănitoarele „galette", în alte regiuni - în special în afara Franței, crêpes au umpluturi hrănitoare, cum ar fi șuncă, brânză, ouă, pește sau legume.

Sora italiană a clătitelor franțuzești este „crespella", care are mai des umpluturi picante decât dulci.

Bunătăți pentru fierul încins

Vafele sunt crocante la exterior, moi la interior și foarte gustoase. Modalitățile de preparare diferă de la variantele dulci, până la cele picante. Precursoarele vafelor din prezent se pregăteau în mănăstirile din Evul Mediu folosindu-se un cleşte special din fier, pentru ca după sfințire să fie servite ca azimă la cuminecătură. În secolul al XIII-lea, în Franța exista deja o breaslă a celor care pregăteau vafele, iar olandezii învățau înalta artă a coacerii lor. Aceste prime variante de vafe erau foarte subțiri, și de regulă se rulau. În estul Germaniei, acestea se numesc și astăzi „Eiserkuchen". La sud de Berlin se numesc „Klemmkuchen", iar în sudul Germaniei, pe malurile Rinului și în Hamburg, Bremen și Frizia sunt denumite „Krullkuchen". Dacă sunt uscate, acestea pot fi păstrate o perioadă îndelungată.

Se pare că vafele groase din unt, lapte și ouă au apărut în Belgia sau Olanda ca prăjituri festive consistente servite de Crăciun, Anul Nou, Lăsatul Secului sau la nunți. În spațiul belgian și francez, pe lângă vafele clasice sub formă de inimă mai există și vafele de Bruxelles, cu forma colțuroasă tipică.



Așa vă reușesc clătitele și vafele

Indiferent cât de simple sunt ingredientele, există câteva lucruri pe care ar trebui să le respectați dacă doriți să obțineți clătite perfecte, crêpes subțiri sau vafe gustoase. În cazul în care rețeta nu prevede altceva, folosiți făină de grâu de tip 405. Dacă doriți, puteți folosi și alte tipuri de cereale cum ar fi alacul, hrișca sau făina integrală, însă acestea necesită mai mult lichid și un timp mai îndelungat pentru a se umfla. Cumpărați lapte integral cu conținut

de grăsime de 3,5% pentru a obține un aluat omogen și cremos. Puteți înlocui o parte din lapte cu apă minerală carbogazoasă.
Clătitele și produsele asemănătoare devin mai afânate și mai crocante dacă adăugați unt topit în aluat. Pentru coacere, se recomandă să folosiți însă unt clarificat, bine încins, sau ulei vegetal neutru (ulei de rapiță sau de floarea-soarelui), deoarece untul se arde prea repede la temperaturi înalte.

Sfaturi pentru clătite perfecte

- Pentru clătite nu aveți nevoie decât de o tigaie antiaderentă bună (cu diametrul de 28 cm) și de o spatulă din material plastic termorezistent, care să nu zgârie suprafața tigăii.
- Aluatul ar trebui lăsat să se odihnească puțin, astfel încât glutenul din făină să poată forma albumina lipicioasă. Astfel, aluatul devine mai cremos.
- Micile cocoloașe din aluat sunt supărătoare. Le puteți evita amestecând mai întâi ingredientele uscate. Treptat, adăugați apoi laptele și încorporați oul. Dacă se formează totuși cocoloașe îndărătnice care nu vor să dispară prin amestecare, puteți salva aluatul trecându-l printr-o sită.
- Dacă preferați clătitele aerate și pufoase, înainte de a le coace, separați ouăle și încorporați cu atenție în aluat albușul bătut tare. Un conținut mai mare de ouă asigură volumul suplimentar.
- Trebuie să adăugați un praf de sare și un praf de zahăr în orice aluat de clătite. Dacă doriți să îi conferiți o notă specială, îl puteți completa cu coaja rasă de la citrice (portocală, lămâie, mandarină) sau cu rom.
- Le puteți schimba gustul folosind un praf de nucșoară, scorțișoară sau cardamom. Aluatul de clătite picante poate fi condimentat cu mirodenii măcinate sau cu ierburi aromatice uscate sau proaspete.
- Clătitele se pot păstra calde pentru o anumită perioadă de timp, în cuptor, la cca 60 °C. Cu toate acestea, nu ar trebui să așezați clătitele pufoase unele peste altele, deoarece se presează și devin moi.
- Variantele dulci, servite în forma

cea mai simplă cu zahăr sau piure de mere, sunt la fel de îndrăgite precum cele picante. Ingredientele precum merele, pot fi coapte direct în aluat sau se pot așeza mai târziu pe clătite.

- Clătitele pot fi păstrate și congelate. Dacă rulați clătitele reci, așezate una peste alta, și le înveliți strâns în folie de aluminiu, acestea vor rezista cel puțin 2 zile în frigider. Pentru a le congela, așezați hârtie pergament între ele și puneți-le în pungi pentru congelator. Clătitele reci sau congelate se pot încălzi într-o tigaie antiaderentă, fără grăsime, la temperatură medie, sau în cuptorul cu microunde.

Sfaturi pentru crêpes perfecte

- Există tigăi speciale pentru pregătirea clătitelor franțuzești, cu marginea joasă, și un băț special din lemn, cu care se întinde aluatul într-un strat subțire. Cine face des clătite franțuzești ar trebui să își achiziționeze o plită pentru clătite. Astfel, prepararea lor devine o joacă de copii. Trebuie doar să puneți aluatul pe plită, să îl neteziți cu bățul special și, cu puțin exercițiu în prealabil, într-un minut obțineți clătitele perfecte. Dacă nu aveți altă posibilitate, se poate folosi și o tigaie normală, cu condiția ca aceasta să fie antiaderentă și să aibă marginea joasă, pentru a putea scoate clătita întreagă din tigaie.
- Nu este obligatoriu, însă este recomandat: lăsați aluatul să se odihnească timp de 15 minute după omogenizare, pentru că astfel va deveni mai cremos.
- Înlocuiți o parte din lapte sau laptele bătut (cca 50 ml) cu apă minerală. Clătitele franțuzești vor deveni astfel mai aerate și, mai ales, mai crocante. În principiu, aluatul trebuie să fie mai degrabă subțire.



- La prepararea în tigaie se recomandă să adăugați mai întâi o cantitate mică de aluat pe care să o distribuiți în mod optim prin rotirea tigăii. Nu este nicio problemă dacă o dată ați pus prea mult aluat în tigaie, deoarece puteți vărsa înapoi surplusul după ce l-ați întins!
- Nu coaceți clătitele franțuzești la temperatură foarte mare. Acestea ies cel mai bine dacă sunt preparate la temperatură medie.
- Pe cât posibil, folosiți puțină grăsime pentru coacere.
- Puneți clătitele franțuzești coapte în cuptorul încălzit (cca 60 °C), pentru a le păstra calde până în momentul consumului.

Sfaturi pentru vafele perfecte

- Aparatul special pentru vafe este indispensabil pentru prepararea acestora. Există aparate diferite, cu dimensiuni variabile, de exemplu pentru vafe sub formă de inimă, vafe de Bruxelles și vafe cu modele. Majoritatea sunt antiaderente, astfel încât vafele coapte se desprind ușor de pe aparat. Pentru a păstra mai mult timp stratul antiaderent ar trebui să folosiți spatule din lemn sau material plastic termorezistent. Obiectele ascuțite sunt tabu.
- Vafele sunt deosebit de gustoase atunci când sunt pregătite cu unt moale. Dacă sunt amestecate cu ulei, devin foarte moi.
- Cine dorește vafe foarte poroase ar trebui să înlocuiască o parte din făină cu amidon alimentar.
- Vafele devin mai crocante dacă în locul laptelui se folosește apă minerală călduță și dacă se prelungește sau chiar se dublează timpul de coacere, în funcție de aparatul pentru vafe.
- Înainte de coacere, aparatele pentru vafe trebuie șterse și uscate, după care se va aplica un strat subțire de ulei care se lasă la încins. Acesta trebuie să ajungă la temperatura de funcționare înainte de a începe coacerea. Respectați indicațiile din instrucțiunile de utilizare ale aparatului pentru vafe.
- În cazul în care după scoaterea vafelor - care trebuie să fie rumenite pe ambele părți - rămân firimituri pe aparat, acestea trebuie îndepărtate înainte de următoarea

serie de vafe; în caz contrar se ard, iar pe vafe rămân puncte negre inestetice. Puteți face acest lucru folosind o pensulă moale de bucătărie, care să nu deterioreze stratul antiaderent al aparatului.

- Așezați vafele să se răcească unele lângă altele pe un grătar, astfel încât să primească aer și din partea de jos. Dacă le așezați unele peste altele, devin moi și fleșcăite.
- Vafele moi își recapătă aspectul crocant dacă le introduceți în prăjitorul de pâine.



Valabil pentru toate cazurile

În această carte găsiți numeroase rețete grozave pentru vafe dulci, clătite franțuzești și altele. Însă în cazul în care vă grăbiți sau nu aveți timp să mergeți să faceți cumpărături suplimentare, am alcătuit aici o serie de umpluturi pe care le puteți folosi fără efort pentru vafe și clătite delicioase. Folosiți pur și simplu una dintre rețetele de aluat de la oricare capitol doriți și combinați-o cu umplutura care vă este la îndemână: zahăr, zahăr cu scorțișoară, marmeladă și jeleu, miere, cremă nougat, cremă de migdale sau alune de pădure, piure de mere sau prune, cireșe, prune sau caise din compot, piure de fructe, fructe mărunțite, fructe de pădure decongelate și scurse - cum ar fi zmeura sau murele, sirop de arțar, sirop de melasă, brânză de vaci, iaurt, smântână, budincă, brânză proaspătă, nuci sau migdale mărunțite, migdale caramelizate, ciocolată rasă, fulgi de cocos, înghețată.





Vafe

Vafe belgiene
cu orez cu lapte și vișine

Pentru 4 porții

Pentru orezul cu lapte
500 ml lapte
1 praf de sare
1 lingură zahăr
½ linguriță coajă rasă de la
1 lămâie netratată
1 baton scorțișoară
100 g orez cu bobul rotund

Pentru vișine
1 borcan vișine
(375 g scurse)
1 plic praf de budincă
(aromă de vanilie)

Pentru vafe
125 g unt, 75 g zahăr
1 plic zahăr vanilat, 2 ouă
250 g făină de grâu
½ linguriță praf de copt
180 ml lapte bătut
2 linguri miere lichidă

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru orezul cu lapte, dați în clocot într-un vas laptele cu sarea, zahărul, coaja de lămâie și batonul de scorțișoară. Adăugați orezul, lăsați din nou să dea în clocot și fierbeți aproximativ 25 minute la foc mic, cu capacul pus pe jumătatea vasului. Amestecați din când în când. Îndepărtați coaja de lămâie și batonul de scorțișoară.

2 Pentru prepararea vișinelor, puneți vișinele cu sucul într-un vas și încălziți-le. Amestecați praful de budincă cu puțină apă, adăugați-l la vișine, amestecați bine și lăsați amestecul să dea în clocot. Trageți apoi vasul de pe foc.

3 Pentru vafe, puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Încorporați treptat zahărul și zahărul vanilat. Adăugați ouăle unul după altul și încorporați-le. Amestecați făina cu praful de copt și încorporați-o în aluat alternând cu laptele bătut. La final, adăugați mierea.

4 Turnați și întindeți câte o porție de aluat în aparatul pentru vafe bine încins și uns. Coaceți vafele până se rumenesc, scoateți-le din aparat și serviți-le imediat cu orez cu lapte și vișine.





Vafe
cu brânză proaspătă și vișine

Pentru 4 porții

Pentru vafe
3 ouă, 50 ml lapte
200 g brânză grasă proaspătă
150 g făină de grâu
2 linguri zahăr

Pentru vișine
1 borcan vișine din compot (400 g scurse)
400 g brânză grasă proaspătă
200 g iaurt
2 linguri zahăr
2 linguri zeamă de lămâie

În plus
zahăr pudră pentru presărat
grăsime pentru aparatul de vafe

Timp de preparare:
cca 30 de minute

1 Bateți ouăle spumă folosind un mixer de mână. Adăugați brânza proaspătă și încorporați-o. Adăugați treptat făina, zahărul și laptele.

2 Preîncălziți aparatul pentru vafe, ungeți-l cu grăsime și împărțiți aluatul astfel încât să coaceți 8 vafe. Presărați-le cu zahăr pudră.

3 Lăsați vișinele să se scurgă și păstrați zeama. Amestecați brânza proaspătă cu iaurtul, zahărul, zeama de lămâie și 8 linguri de suc de vișine și serviți-o pe lângă vafe împreună cu vișinele.

Vafe cu cafea,
brânză de vaci și zahăr pudră

Pentru 4 porții
2 ouă
75 g zahăr fin
1 plic zahăr vanilat
100 g brânză de vaci
200 g făină de grâu
1 plic praf de copt
50 ml frișcă
100 ml espresso rece
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Puneți într-un bol ouăle, zahărul, zahărul vanilat și brânza de vaci și amestecați ingredientele până obțineți o compoziție cremoasă. Amestecați făina cu praful de copt, iar frișca cu cafeaua espresso. Încorporați amestecul de făină în compoziția de ouă alternând cu amestecul de frișcă și espresso. Amestecați până când dispar toate cocoloașele din aluat. Lăsați-l să se odihnească timp de 30 de minute.

2 Întindeți câte 2–3 linguri de aluat în aparatul pentru vafe bine încins și uns. Coaceți vafele cu cafea și brânză de vaci și serviți-le imediat, presărate cu zahăr pudră.



Vafe cu scorțișoară și mac

Pentru 4 porții
150 g unt moale
2 linguri miere
50 g zahăr
3 ouă
1 linguriță praf de scorțișoară
½ semințe măcinate de anason
150 g făină de grâu
1 vârf de cuțit praf de copt
75 g umplutură cu mac gata preparată
grăsime pentru aparatul de vafe

Timp de preparare:
cca 15 minute (plus timp de odihnă cca 10 minute și timp de coacere cca 8 minute)

1 Frecați untul spumă împreună cu mierea și zahărul. Adăugați ouăle și amestecați până când compoziția se deschide la culoare.

2 Adăugați mirodeniile, făina și praful de copt alternând cu 100 ml de apă călduță, până obțineți un aluat omogen. Lăsați-l 10 minute să se odihnească.

3 Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Preîncălziți și ungeți aparatul pentru vafe. Coaceți vafe din aluatul porționat și întindeți deasupra compoziția cu mac.

4 Coaceți vafele cu mac cca 8 minute pe raftul din mijloc al cuptorului. Înainte de servire, presărați zahăr pudră.





Vafe cu migdale
și spumă de mere

Pentru 4 porții

Pentru spuma de mere
2 mere mari acrișoare
1 lingură suc de lămâie
250 g brânză de vaci
1 vârf de cuțit scorțișoară măcinată
1 lingură zahăr

Pentru vafe
250 g unt
200 g zahăr, 4 ouă
1 linguriță coajă rasă de la 1 lămâie netratată
300 g făină de grâu
200 g migdale măcinate
½ plic praf de copt
1 praf de sare
500 ml lapte

În plus
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 40 de minute

1 Pentru spuma de mere, spălați merele, descojiți-le și tăiați-le pe jumătate. Îndepărtați căsuța cu sâmburi și răzuiți merele pe o răzătoare, într-un bol. Stropiți-le imediat cu sucul de lămâie. Adăugați brânza de vaci. Amestecați cu atenție ingredientele și adăugați zahăr și scorțișoară după gust. Puneți la rece până în momentul servirii.

2 Pentru vafe, frecați spumă untul cu zahărul, ouăle și coaja de lămâie. Amestecați făina cu migdalele mărunțite, praful de copt și sarea și adăugați amestecul la compoziția cu unt. Încorporați treptat laptele și amestecați ingredientele până obțineți o compoziție vâscoasă.

3 Întindeți câte 2–3 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încins și ușor uns, și coaceți-le până când se rumenesc.

4 Presărați vafele cu zahăr pudră și serviți-le cu spuma de mere.

Vafe de sărbătoare
cu vișine

Pentru 4 porții

Pentru vafe
60 g unt moale
2 linguri zahăr
2 ouă
1 praf de sare
150 g făină de grâu
250 ml lapte
½ cub drojdie proaspătă

Pentru vișine
1 borcan vișine din compot (175 g scurse)
1 lingură țuică de cireșe
1 lingură amidon

În plus
200 ml frișcă
zahăr după gust
grăsime pentru aparatul de vafe

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Amestecați untul cu zahărul, ouăle, sarea și făina.

2 Încălziți ușor laptele și dizolvați drojdia în el, apoi încorporați-o în aluat. Puneți aluatul acoperit într-un loc cald și lăsați-l să crească cca 30 de minute.

3 Între timp, puneți vișinele cu zeama într-o oală. Adăugați țuica de cireșe și lăsați să dea în clocot. Amestecați amidonul cu apă rece și turnați în compoziția cu vișine pentru îngroșarea acesteia.

4 Preîncălziți și ungeți aparatul pentru vafe. Puneți câte 2–3 linguri de aluat în aparat și coaceți vafele până când devin crocante și se rumenesc.

5 Îndulciți frișca cu zahăr după gust și bateți-o până se întărește. Ornați vafele cu compotul de vișine și frișcă și serviți-le.



Vafe Normandia
cu mere

Pentru 4 porții

Pentru vafe
60 g unt moale
2 linguri zahăr, 2 ouă
1 praf de sare
100 g făină de grâu
100 ml lapte
½ cub drojdie proaspătă

Pentru cremă
3 mere (cca 500 g)
2 cl Calvados
200 g smântână grasă
2 linguri Genever
1 lingură zahăr

În plus
grăsime pentru aparatul de vafe

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Amestecați untul cu zahărul, ouăle, sarea și făina. Încălziți ușor laptele într-un vas și dizolvați drojdia în acesta. Amestecați laptele cu aluatul. Lăsați aluatul acoperit să se odihnească într-un loc cald cca 30 de minute.

2 Între timp, spălați merele, curățați-le de coajă, tăiați-le în sferturi și îndepărtați căsuța cu sâmburi. Tăiați sferturile de mere în felii subțiri și stropiți-le cu Calvados.

3 Amestecați smântâna grasă cu Genever și zahăr.

4 Preîncălziți aparatul pentru vafe, ungeți-l și coaceți vafele din aluatul porționat, până când se rumenesc.

5 Așezați feliile de măr peste vafe și serviți-le cu câte o lingură de smântână grasă.





Vafe cu drojdie,
frișcă și caramel

Pentru 4 porții

Pentru vafe
100 g unt moale
2 linguri zahăr
1 praf de sare
3 ouă
100 g făină de grâu
100 ml lapte
½ cub drojdie proaspătă

Pentru cremă
2 grepfruturi roz
3 linguri zahăr
200 ml frișcă

În plus
grăsime pentru aparatul de vafe

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Amestecați untul cu zahărul, sarea, ouăle și făina până obțineți un aluat omogen. Încălziți ușor laptele și dizolvați drojdia în el. Încorporați laptele în aluat, apoi acoperiți și lăsați să crească cca 30 de minute.

2 Preîncălziți și ungeți aparatul pentru vafe. Coaceți vafele din aluatul porționat și păstrați-le la cald.

3 Curățați grepfruturile de coajă, îndepărtând și pielițele albe. Tăiați fructele bucăți.

4 Încălziți zahărul într-o tigaie și amestecați-l până se caramelizează. Adăugați smântâna și lăsați-o să fiarbă puțin.

5 Puneți bucățile de grepfrut peste vafe și serviți cu sos.



Vafe
cu compot de gutui

Pentru 4 porții
125 g unt
4 linguri zahăr
3 ouă
500 ml lapte
250 g făină
1 linguriță praf de copt
1 praf de sare
150 g compot de gutui
4 linguri gem de măceșe
unt pentru aparatul de vafe
zahăr pudră pentru presărat
așchii de ciocolată
pentru ornat

Timp de preparare:
cca 35 de minute

1 Frecați spumă untul cu zahărul și încorporați treptat ouăle. Adăugați laptele, făina, praful de copt și sarea și amestecați până obțineți un aluat omogen.

2 Ungeți cu unt aparatul pentru vafe și preîncălziți-l. Într-un bol, amestecați compotul de gutui cu gemul de măceșe.

3 Coaceți vafele din aluatul porționat și întindeți deasupra compoziția din fructe.

4 Așezați o gofră deasupra, presărați cu zahăr pudră și ornați cu așchiile de ciocolată.

Vafe cu unt
și cremă de alune și cacao

Pentru 4 porții

Pentru umplutură
4 linguri cremă de alune și cacao
125 ml lapte
4 cl lichior Curaçao
3 portocale

Pentru vafe
125 g unt moale
4 linguri zahăr
3 ouă
500 ml lapte
250 g făină
1 linguriță praf de copt
1 praf de sare

În plus
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 35 de minute

1 Încălziți crema de alune și cacao și amestecați-o cu laptele, apoi încorporați și lichiorul. Descojiți portocalele și tăiați-le felii subțiri.

2 Pentru vafe, frecați untul cu zahărul până când compoziția devine cremoasă și adăugați treptat ouăle. Încorporați laptele, făina, praful de copt și sarea și amestecați totul până când obțineți un aluat omogen și fără cocoloașe. Puneți câte 2–3 linguri de aluat în aparatul pentru vafe ușor uns și preîncălzit și coaceți vafele până se rumenesc.

3 Pe jumătate din vafele pregătite întindeți un strat de cremă nougat și puneți câte o felie rotundă de portocală. Așezați deasupra vafele rămase și presărați zahăr pudră.



Vafe Bruxelles
cu sos de căpșuni

Pentru 4 porții

Pentru sosul de căpșuni
250 g căpșuni
2–3 linguri zahăr
2 linguri suc de portocale

Pentru vafe
250 g unt
6 ouă
250 g făină de grâu
125 g crème fraîche
1 praf de sare

În plus
zahăr pudră pentru presărat

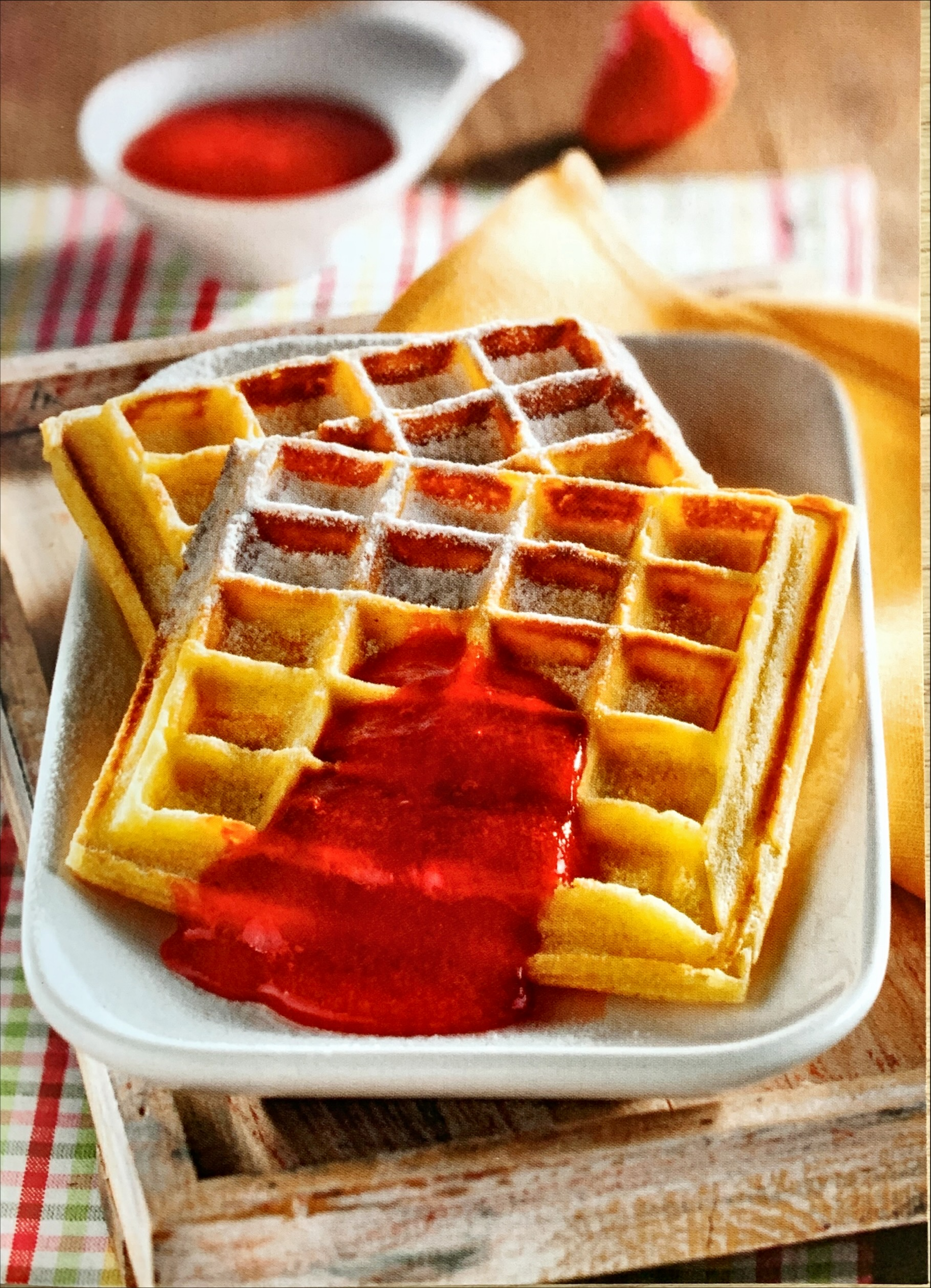
Timp de coacere: cca 35 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Pentru sos, spălați căpșunile, lăsați-le să se zvânte, curățați-le și tăiați-le în bucăți mici. Lăsați căpșunile presărate cu zahăr și stropite cu sucul de portocale să se pătrundă cca 30 de minute, apoi pasați-le cu un mixer vertical. Strecurați sosul printr-o sită fină și încălziți-l într-un vas sau puneți-l la rece, după preferință.

2 Pentru vafe, puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Bateți ouăle spumă la bain-marie. Amestecați alternativ spuma de ouă și făina de grâu cu untul. Adăugați crème fraîche și sarea și încorporați-le.

3 Puneți 2–3 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe Bruxelles (dreptunghiulare) bine încins și neteziți-le. Coaceți vafele până se rumenesc și scoateți-le din aparat.

4 Presărați zahăr pudră și serviți-le cu sos de căpșuni cald sau rece.





Vafe aurii
cu zahăr și scorțișoară

Pentru 4 porții
180 g unt de cocos
200 g zahăr fin
1 plic zahăr vanilat
½ sticluță esență de rom
1 praf de sare
4 ouă
230 g făină de grâu
25 g amidon
½ linguriță praf de copt
½ lingură scorțișoară măcinată

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de răcire cca 20 de minute)

1 Topiți untul de cocos într-o oală, turnați-l într-un castron și lăsați-l să se răcească puțin. Amestecați untul de cocos puțin reîntărit, până devine cremos. Încorporați treptat 180 g de zahăr, zahărul vanilat, esența de rom și sarea.

2 Încorporați ouăle, unul câte unul. Amestecați făina cu amidonul alimentar și praful de copt și încorporați-le treptat în aluat. Întindeți câte 2–3 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încins și uns, apoi coaceți vafele până se rumenesc.

3 Amestecați zahărul rămas cu scorțișoara. Serviți imediat vafele calde, presărate cu zahărul cu scorțișoară.

Vafe cu lapte bătut,
portocale și struguri

Pentru 4 porții

Pentru vafe
100 g unt moale, 2 ouă
150 g făină de grâu
½ linguriță praf de copt
125 ml lapte bătut
1 păstaie vanilie
2 linguri zahăr

Pentru fructe
3 portocale
150 g struguri negri
150 g struguri albi
2 linguri suc de lămâie
3 linguri zahăr
3 cl Genever

În plus
200 ml frișcă
grăsime pentru aparatul de vafe

Timp de preparare:
cca 40 de minute

1 Frecați spumă untul și ouăle. Amestecați făina cu praful de copt și adăugați-le la compoziția cu unt. Încorporați laptele bătut și amestecați din nou până obțineți un aluat omogen. Scoateți miezul păstăii de vanilie și încorporați-l în aluat împreună cu 2 linguri de zahăr, apoi lăsați aluatul să se odihnească cca 10 minute.

2 Curățați portocalele de coajă și de pielițele albe și scoateți pulpa. Spălați strugurii, zvântați-i, tăiați-i în jumătate și scoateți-le sâmburii.

3 Amestecați sucul de lămâie cu zahărul și Genever, apoi cu fructele.

4 Preîncălziți aparatul pentru vafe, ungeți-l și coaceți vafele din aluatul porționat. Bateți frișca până când se întărește. Puneți salata de fructe și frișca peste vafe și serviți.



Vafe cu drojdie, nuci și frișcă cu lămâie

Pentru 4 porții

Pentru frișca cu lămâie
250 ml frișcă
1 plic zahăr vanilat
1 plic întăritor pentru frișcă
½ lingură coajă rasă de la
1 lămâie netratată

Pentru vafele cu drojdie
225 g făină de grâu
21 g drojdie proaspătă
75 g zahăr
100 ml lapte călduț
100 g unt
1 plic zahăr vanilat
1 praf de sare
2 ouă
125 g smântână grasă
75 g nuci mărunțite

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de creștere cca 45 de minute)

1 Pentru frișca cu lămâie, bateți frișca cu zahărul vanilat și întăritorul de frișcă, până se întărește. Încorporați cu atenție coaja de lămâie. Puneți frișca la rece până în momentul servirii.

2 Pentru vafele cu drojdie, cerneți făina într-un castron și faceți o adâncitură în mijloc. Fărâmițați drojdia și adăugați puțin zahăr și puțin lapte. Amestecați totul cu atenție cu o furculiță și lăsați compoziția să crească 15 minute.

3 Topiți untul într-o tigaie și lăsați-l să se răcească puțin. Adăugați la aluatul cu drojdie untul, restul de zahăr, zahărul vanilat, sarea, ouăle, smântâna grasă și laptele rămas și omogenizați totul. Lăsați încă o dată aluatul acoperit să crească până când și-a mărit vizibil volumul.

4 Presărați câteva nuci mărunțite pe partea inferioară a unui aparat pentru vafe bine încălzit și uns și întindeți 2–3 linguri de aluat în acesta. Coaceți vafele până când se rumenesc și serviți-le imediat cu frișca cu lămâie.



Vafe cu marțipan, frișcă și mac

Pentru 4 porții

Pentru frișca cu mac
400 ml frișcă
2 linguri amestec de mac pentru copt
2 linguri zahăr
1 lingură coajă rasă de la 1 portocală netratată

Pentru vafe
100 g masă de marțipan
150 g unt
150 g zahăr fin
1 lingură coajă rasă de la 1 portocală netratată
3 ouă
250 g făină de grâu
2 lingurițe praf de copt
100 ml frișcă

Timp de preparare: cca 30 de minute

1 Pentru frișca cu mac, bateți smântâna pentru frișcă până când se întărește. Amestecați macul cu zahărul și încorporați-le. Adăugați coaja de portocală și dați frișca la rece până la servire.

2 Pentru vafe, tăiați marțipanul în bucăți mici și puneți-le într-un bol. Adăugați untul moale și amestecați ingredientele până obțineți o compoziție omogenă. Adăugați zahărul și coaja de portocale și amestecați până când obțineți un aluat omogen. Încorporați treptat ouăle. Amestecați făina cu praful de copt și încorporați-o în aluat alternând cu smântâna pentru frișcă.

3 Întindeți câte 2 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încins și puțin uns. Coaceți vafele până se rumenesc și serviți-le cu frișca rece cu mac.





Vafe cu cocos
și cremă cu mac și scorțișoară

Pentru 4 porții

Pentru crema cu mac și scorțișoară
400 g brânză de vaci
50 g amestec de mac pentru copt
2 linguri miere lichidă
1 vârf de cuțit scorțișoară măcinată

Pentru vafe
175 g unt, 3 ouă
100 g zahăr brun
125 g făină de grâu
50 g amidon alimentar
150 ml lapte de cocos cremos
1 praf de sare
2 linguri lichior de cocos

În plus
fulgi de cocos pentru presărat

Timp de preparare: cca 30 de minute

1 Pentru crema cu mac și scorțișoară, puneți într-un bol brânza de vaci cu amestecul de mac, mierea și scorțișoara și amestecați ingredientele până când rezultă o cremă omogenă, pe care o lăsați la rece până în momentul servirii.

2 Pentru vafe, puneți untul într-un bol și frecați-l până devine cremos. Adăugați zahărul și amestecați din nou până când compoziția este omogenă. Separați ouăle și încorporați pe rând gălbenușurile. Amestecați făina și amidonul și încorporați-le în aluat alternând cu laptele de cocos. Bateți albușurile până când se întăresc și înglobați-le în aluat împreună cu lichiorul de cocos.

3 Întindeți câte 2–3 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încins și uns și coaceți vafele până se rumenesc.

4 Serviți-le cu crema cu mac și scorțișoară și presărate cu fulgi de cocos.

Vafe cu fulgi de ovăz
și sos de mango

Pentru 4 porții

Pentru vafe
250 g fulgi de ovăz
500 ml lapte bătut
200 g unt
2 linguri miere de mană
4 ouă
eventual puțină apă minerală
1 praf de sare
coaja rasă de la 1 lămâie netratată

Pentru sosul de mango
350 g pulpă de mango
1 bucată ghimbir (cca 2 cm)
175 ml suc de portocale
50 ml frișcă
50 g zahăr
1 plic zahăr vanilat

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de înmuiat cca 4 ore)

1 Puneți fulgii de ovăz într-un bol și turnați laptele bătut. Lăsați amestecul acoperit să se înmoaie timp de cel puțin 4 ore, sau și mai bine, peste noapte.

2 Pentru sosul de mango, tăiați pulpa fructului în cuburi mari și păstrați câteva bucăți pentru decor. Curățați de coajă ghimbirul și dați-l pe răzătoare. Puneți zahărul și zahărul vanilat într-un vas și lăsați-le să se caramelizeze la temperatură medie. Adăugați sucul de portocale și amestecați bine, ca să nu se ardă. Adăugați în vas cuburile de mango și ghimbirul. Lăsați totul să fiarbă la foc mic timp de 5 minute. La final, pasați amestecul grosier sau cremos, după gust, și încorporați frișca.

3 Pentru vafe, topiți untul, puneți-l într-un bol și încorporați mierea. Adăugați ouăle în compoziția încă caldă și, amestecând constant, adăugați și fulgii de ovăz. Amestecați până când rezultă un aluat vâscos. Dacă acesta este prea gros, adăugați puțină apă minerală. Condimentați cu sare și coajă de lămâie, după gust.

4 Întindeți câte 2 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încins și uns. Coaceți vafele până se rumenesc și serviți-le decorate cu sosul și bucățile de mango.



Vafe alb-negru
cu zmeură

Pentru 4 porții

Pentru zmeură
250 g zmeură congelată
1 lingură zahăr
1 lingură amidon alimentar

Pentru vafe
50 g ciocolată albă
50 g ciocolată cu lapte
100 g unt
2 plicuri zahăr vanilat
3 ouă
250 g făină de grâu
½ lingură praf de copt
100 ml lapte
1 lingură cacao pudră

În plus
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de decongelare cca 20 de minute)

1 Puneți zmeura într-un vas și lăsați-o să se decongeleze. Amestecați-o cu zahărul și lăsați-o să dea în clocot. Pentru îngroșare, amestecați amidonul cu puțină apă și încorporați în compoziția cu zmeură. Păstrați zmeura caldă la treapta cea mai mică de temperatură.

2 Pentru vafe, rupeți ciocolata în bucăți și topiți-o la bain-marie într-o oală mică, la foc redus. Lăsați-o apoi să se răcească puțin.

3 Puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Adăugați zahărul vanilat și amestecați din nou până când obțineți o compoziție omogenă. Încorporați pe rând ouăle. Amestecați făina și praful de copt, apoi înglobați-le în aluat alternând cu laptele. Împărțiți aluatul pe jumătate.

4 Amestecați jumătate din aluat cu ciocolata topită și cacaua. Puneți în aparatul pentru vafe bine încins și uns câte 1–2 linguri din aluatul alb și din cel negru și coaceți vafele până când se rumenesc.

5 Presărați-le cu zahăr pudră și serviți-le cu zmeura caldă.





Vafe cu alune
și iaurt cu scorțișoară

Pentru 4 porții

Pentru iaurtul cu scorțișoară
500 g iaurt natural
1 plic zahăr vanilat
1 linguriță scorțișoară măcinată

Pentru vafe
250 g brânză slabă de vaci
4 linguri ulei alimentar
150 ml lapte
4 linguri zahăr
2 ouă
160 g făină de grâu
1 plic praf de copt
120 g alune mărunțite

Timp de preparare:
cca 25 de minute

1 Pentru iaurtul cu scorțișoară, amestecați iaurtul, zahărul vanilat și scorțișoara, apoi puneți-l la rece până în momentul servirii.

2 Pentru vafe, puneți într-un bol brânza de vaci, uleiul, laptele, zahărul și ouăle și amestecați foarte bine ingredientele. Amestecați făina cu praful de copt și încorporați-le rapid în aluat. Adăugați mai mult de jumătate din cantitatea de alune și omogenizați.

3 Întindeți câte 2–3 linguri din aluat într-un aparat de vafe bine încins și uns și coaceți vafele până se rumenesc.

4 Serviți-le cu iaurt cu scorțișoară și presărate cu alunele rămase.



Vafe cu ciocolată
și iaurt cu banane

Pentru 4 porții

Pentru iaurtul cu banane
3-4 banane
300 g iaurt natural
1 strop suc de lămâie
zahăr după gust

Pentru vafe
100 g unt
100 g zahăr
1 plic zahăr vanilat
3 ouă
150 g făină de grâu
100 g amidon alimentar
½ plic praf de copt
100 ml lapte
100 g ciocolată neagră
50 g alune măcinate

Timp de preparare:
cca 30 de minute

1 Pentru iaurtul cu banane, curățați bananele de coajă și pasați grosier pulpa. Adăugați iaurtul și sucul de lămâie și amestecați bine ingredientele. Adăugați zahăr după gust.

2 Pentru vafe, puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Adăugați zahărul și zahărul vanilat și amestecați până când obțineți o compoziție omogenă. Încorporați pe rând ouăle. Amestecați făina, amidonul și praful de copt și încorporați-le în aluat alternând cu laptele.

3 Răzuiți fin ciocolata și încorporați-o în aluat împreună cu alunele. Întindeți câte 2–3 linguri de aluat în aparatul pentru vafe bine încins și uns, coaceți vafele până se rumenesc și serviți-le cu iaurtul cu banane.

Vafe cu vanilie
și cremă de alune și cacao

Pentru 4 porții

Pentru vafe
125 g unt
25 g zahăr
1 plic zahăr vanilat
3 ouă
miezul de la
1 păstaie de vanilie
250 g făină de grâu
½ plic praf de copt
250 ml lapte

Pentru umplutură
100 g alune de pădure
150 g cremă de alune
și cacao
75 g glazură pentru
prăjituri (cu lapte)

Timp de preparare: cca 40 de minute (plus timp de răcire cca 20 de minute)

1 Puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Adăugați zahărul și zahărul vanilat și amestecați până când obțineți o compoziție omogenă. Încorporați pe rând ouăle. Tăiați pe lung păstaia de vanilie și scoateți miezul, pe care îl adăugați în aluat. Amestecați făina cu praful de copt și încorporați-le în aluat alternând cu laptele.

2 Întindeți câte 2–3 linguri de aluat în aparatul de vafe bine încins și uns și coaceți vafele până când se rumenesc. Așezați-le apoi pe un grătar pentru prăjituri și lăsați-le să se răcească.

3 Pentru crema de alune, mărunțiți alunele de pădure și prăjiți-le într-o tigaie fără grăsime. Scoateți-le și lăsați-le să se răcească.

4 Într-o oală mică, topiți la bain-marie crema de alune și cacao și glazura pentru prăjituri, la foc redus. Încorporați alunele de pădure prăjite.

5 Tăiați pe jumătate vafele răcite. Puneți crema de alune și nougat pe câte o jumătate, închideți cu cealaltă jumătate și presați.



Vafe cu scorțișoară și ciocolată

Pentru 4 porții
70 g unt moale
100 g zahăr
1 plic zahăr vanilat
1 ou
25 g ciocolată de menaj
125 g făină de grâu
1 vârf de cuțit praf de copt
1 lingură scorțișoară măcinată

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de răcire cca 30 de minute)

1 Puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Adăugați zahărul și zahărul vanilat și amestecați până când obțineți o compoziție omogenă. Încorporați pe rând ouăle, apoi răzuiți și încorporați ciocolata.

2 Amestecați făina cu praful de copt și scorțișoara și încorporați-le treptat în aluat. Puneți la rece aluatul până când se întărește.

3 Formați din aluat bile de dimensiunea unei nuci. Puneți câte o bilă în aparatul pentru vafe cu model și închideți capacul. Coaceți vafele până se rumenesc și scoateți-le din aparat. Rulați-le imediat sub formă de coifuri sau rulouri.

4 Umpleți cu frișcă bătută vafele răcite, după gust.





Vafe cu cocos
și înghețată de iasomie

Pentru 4 porții

Pentru înghețată
1 ½ linguriță ceai
de iasomie
300 ml frișcă
50 g zahăr
1 gălbenuș
50 ml suc de portocale

Pentru vafe
250 g făină de grâu
250 ml lapte de cocos
2 ouă
125 g zahăr
1 lingură suc de lămâie

În plus
grăsime pentru aparatul
de vafe

Timp de preparare: cca 20 de minute (plus timp de congelare cca 12 ore și timp de odihnă cca 10 minute)

1 Pregătiți înghețata cel mai bine cu o zi înainte. Infuzați ceaiul de iasomie cu 100 ml de apă fiartă și lăsați-l să stea 5 minute.

2 Strecurați apoi ceaiul și lăsați-l să se răcească. Bateți frișca cu 25 g de zahăr până se întărește. Bateți spumă gălbenușul cu 25 g de zahăr.

3 Într-un bol, puneți frișca, ceaiul, sucul de portocale și gălbenușul și amestecați cu atenție, apoi lăsați compoziția să se întărească la congelator.

4 Pentru vafe, amestecați făina cu laptele de cocos, ouăle, zahărul și 2 linguri de apă, formând un aluat. Încorporați sucul de lămâie și lăsați aluatul să se odihnească cca 10 minute.

5 Preîncălziți aparatul pentru vafe, ungeți-l și coaceți vafele din aluatul porționat. Formați cupe de înghețată și serviți-le pe lângă vafe.



Vafe din hrișcă
cu compot de merișoare

Pentru 4 porții

Pentru vafe
1 plic drojdie uscată
½ linguriță zahăr
200 g făină de hrișcă
150 g făină de grâu
2 ouă
75 g unt
300 ml lapte bătut călduț
1 linguriță coaja rasă
de la 1 lămâie netratată
1 praf de sare

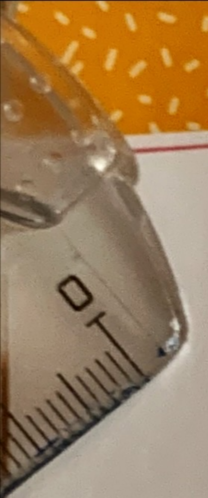
Pentru compotul de merișoare
250 g zahăr
250 ml vin roșu
500 g merișoare proaspete
sau congelate

Timp de preparare: cca 40 de minute (plus timp de odihnă cca 15 minute)

1 Pentru vafe, amestecați într-un bol drojdia și zahărul cu 8 linguri de apă călduță. Lăsați amestecul acoperit să se odihnească timp de 15 minute într-un loc cald. Cerneți făina de hrișcă și făina de grâu și puneți-le în bol. Adăugați ouăle, untul, laptele bătut, coaja de lămâie și sarea. Amestecați toate ingredientele, până obțineți un aluat omogen. Lăsați aluatul acoperit să se odihnească la temperatura camerei alte 30 de minute.

2 Pentru compotul de merișoare, puneți zahărul și vinul roșu într-o oală și lăsați-le să fiarbă la foc mic timp de 15 minute, amestecând ocazional. Spălați merișoarele proaspete și alegeți-le sau decongelați-le dacă sunt înghețate. Adăugați-le în oală și lăsați-le să fiarbă alte 10 minute la foc mic. Luați apoi oala de pe plită.

3 Întindeți câte 2–3 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încălzit și uns. Coaceți vafele până se rumenesc și serviți-le cu compot de merișoare.



Vafe cu miere, nuci și portocale caramelizate

Pentru 4 porții

Pentru portocale
2 portocale
1 lămâie
1 lingură zahăr brun
50 ml lichior de portocale sau suc de portocale
1 păstaie de vanilie
1 anason stelat
1 praf de cardamom
2 lingurițe amidon alimentar

Pentru vafe
100 g unt
150 g miere lichidă
4 ouă
1 plic zahăr vanilat
150 ml frișcă
250 g făină de grâu
1 linguriță praf de copt
150 g nuci măcinate

Timp de preparare: cca 50 de minute

1 Pentru portocalele caramelizate, curățați coaja de la o portocală și tăiați-o în felii longitudinale, îndepărtând și pielița acestora și păstrând sucul într-un bol. Stoarceți sucul de la cealaltă portocală și de la lămâie și adăugați sucul din bol. Puneți zahărul într-o oală să se caramelizeze și stingeți-l cu sucul și lichiorul.

2 Adăugați păstaia de vanilie tăiată pe lungime, anasonul stelat și cardamomul și lăsați întregul amestec să fiarbă 5 minute. Amestecați amidonul cu puțină apă rece și legați sosul de portocale cu acesta. Adăugați feliile de portocală și lăsați să se răcească.

3 Pentru vafe, amestecați untul și mierea într-un bol, până când compoziția devine cremoasă. Separați ouăle. Amestecați gălbenușul cu zahărul vanilat, bateți frișca până se întărește și adăugați-o la compoziția de unt împreună cu gălbenușurile. Omogenizați complet.

4 Bateți albușurile până când se întăresc. Amestecați făina cu praful de copt și încorporați-le împreună cu spuma de albușuri în compoziția de unt și miere. La final, adăugați nucile.

5 Întindeți 2–3 linguri de aluat în aparatul pentru vafe bine încins și uns. Coaceți vafele până când se rumenesc și serviți-le cu portocalele.





Vafe crocante
cu afine

Pentru 4 porții

Pentru afine
350 g afine (din compot)
2 linguri amidon
2 linguri lichior Cassis
2 linguri zahăr

Pentru vafe
125 g unt moale
1 praf de sare
150 g zahăr
1 plic zahăr vanilat
4 ouă
150 g făină de grâu
100 g amidon alimentar
1 linguriță praf de copt
250 ml lapte bătut

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Puneți afinele la scurs într-o sită, păstrând sucul. Amestecați amidonul alimentar cu puțin suc. Puneți într-o oală sucul rămas, lichiorul Cassis și zahărul și lăsați-le să dea în clocot, amestecând continuu. Adăugați amidonul alimentar amestecat, amestecați din nou și lăsați să dea în clocot. La final, adăugați afinele și lăsați-le să se încălzească. Luați oala de pe plită și, după preferințe, lăsați afinele să se răcească sau păstrați-le calde.

2 Pentru vafe, puneți într-un bol untul, sarea, zahărul și zahărul vanilat și amestecați până când compoziția devine cremoasă. Încorporați pe rând ouăle. Amestecați făina, amidonul și praful de copt, apoi încorporați alternativ în aluat făina și laptele bătut. Amestecați-l până capătă o consistență omogenă, apoi lăsați-l să se odihnească timp de 30 de minute.

3 Întindeți câte 2–3 linguri de aluat în aparatul pentru vafe bine încins și uns și coaceți vafele până când se rumenesc, apoi serviți-le cu afinele calde sau reci.

Vafe de pe Valea Rinului, cu scorțișoară și frișcă

Pentru 4 porții

125 g unt
125 g zahăr
1 plic zahăr vanilat
2 ouă
350 g făină de grâu
1 vârf de cuțit scorțișoară măcinată
1 praf cuișoare măcinate
coaja rasă de la 1 lămâie netratată
200 ml frișcă

Timp de preparare:
cca 25 de minute

1 Amestecați untul într-un bol, până devine cremos. Adăugați zahărul și zahărul vanilat și amestecați până rezultă o compoziție omogenă și spumoasă. Încorporați ouăle pe rând. Amestecați făina cu scorțișoara, cuișoarele și coaja de lămâie și încorporați-le treptat în aluat. Dacă acesta este prea tare, adăugați puțină frișcă. Aluatul trebuie să fie suficient de maleabil pentru a putea forma din el bile de dimensiunea unei nuci.

2 Puneți bilele de aluat în aparatul pentru vafe cu model, presați-le și coaceți-le până se rumenesc. Rulați imediat vafele sub formă de coifuri și lăsați-le să se răcească.

3 Pentru servire, bateți frișca până se întărește și umpleți vafele cu ea.



Vafe cu portocale
și cremă de vanilie

Pentru 4 porții

Pentru crema de vanilie
1 plic praf de budincă (gust de vanilie)
400 ml lapte, 100 ml frișcă
2–3 linguri zahăr
2 cl lichior de portocale

Pentru vafe
100 g unt, 3 ouă
1 praf de sare
100 g zahăr pudră
coaja rasă de la 1 portocală netratată
125 făină de grâu
1 vârf de cuțit praf de copt
100 g migdale măcinate
150 ml suc de portocale

În plus
zahăr praf pentru presărat

Timp de pregătire: cca 35 de minute (plus timp de răcire cca 30 de minute)

1 Pentru crema de vanilie, pregătiți budinca conform instrucțiunilor de pe ambalaj, însă cu 400 ml de lapte și 2–3 linguri de zahăr. Lăsați budinca să se răcească, amestecând din când în când pentru a nu se forma pojghiță deasupra.

2 Bateți frișca până se întărește. Amestecați budinca răcită, apoi adăugați frișca și lichiorul.

3 Pentru vafe, puneți untul într-un bol și amestecați-l până devine cremos. Adăugați sarea, zahărul pudră și coaja de portocală, apoi amestecați ingredientele până obțineți o compoziție spumoasă. Încorporați ouăle pe rând. Amestecați făina, praful de copt și migdalele, apoi încorporați-le în aluat alternând cu sucul de portocale.

4 Puneți câte 2–3 linguri de aluat în aparatul pentru vafe bine încins și uns și coaceți vafele până se rumenesc. Presărați-le cu zahăr pudră și serviți-le cu cremă de vanilie.





Vafe cu ghimbir
și zahăr pudră

Pentru 4 porții
100 g unt
50 g zahăr
1 praf de sare
2 vârfuri de cuțit cardamom măcinat
2 vârfuri de cuțit ghimbir măcinat
5 ouă
200 g făină de grâu
200 g smântână fermentată
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de răcire cca 15 minute)

1 Topiți untul într-un vas și lăsați-l la foc mic până prinde o ușoară culoare maronie. Luați vasul de pe plită, puneți untul într-un bol și lăsați-l să se răcească.

2 Adăugați zahărul, sarea, cardamomul și ghimbirul la untul răcit și amestecați ingredientele până obțineți o compoziție spumoasă. Adăugați ouăle pe rând și încorporați-le. Cerneți făina și înglobați-o în aluat. La final, adăugați smântâna fermentată.

3 Puneți câte 2–3 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe bine încins și uns și coaceți vafele până se rumenesc. Presărați-le apoi cu zahăr pudră și serviți-le imediat.



Vafe cu miere
și brânză proaspătă pentru micul dejun

Pentru 4 porții
150 g făină integrală de grâu tip 1050
250 ml lapte
5 linguri miere lichidă
3 linguri unt
4 ouă
1 praf de sare
4 linguri fulgi de ovăz
3 linguri fulgi de cocos
150 g brânză proaspătă

Timp de preparare: cca 45 de minute (plus timp de răcire cca 20 de minute)

1 Pentru vafe, puneți făina, laptele și 3 linguri de miere într-un bol, amestecați ingredientele și lăsați-le să se pătrundă timp de 20 de minute.

2 Între timp, topiți untul. Separați ouăle și bateți albușurile cu sarea până se întăresc. Amestecați untul, gălbenușurile, fulgii de ovăz și fulgii de cocos cu compoziția din făină, apoi încorporați cu grijă albușurile.

3 Puneți câte 2 linguri de aluat într-un aparat pentru vafe de Bruxelles (unghiular) și întindeți. Coaceți 8 vafe rumene, apoi lăsați-le să se răcească.

4 Peste 4 dintre vafe întindeți mai întâi brânza proaspătă, apoi mierea. Puneți vafele rămase deasupra și presați-le bine.





Clătite franțuzești

Clătite franțuzești cu hrișcă și brânză de vaci cu fructe de pădure

Pentru 4 porții

Pentru aluat
100 g făină de grâu
50 g făină de hrișcă
250 ml lapte bătut
50 ml apă minerală
2 ouă, 2 linguri zahăr
½ plic zahăr vanilat
1 praf de sare

Pentru brânza de vaci cu fructe de pădure
200 g amestec de fructe de pădure proaspete sau congelate
400 g brânză de vaci (40%)
1 plic zahăr vanilat
1 lingură zahăr

În plus
ulei alimentar pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, cerneți ambele tipuri de făină într-un bol. Adăugați laptele bătut și apa minerală și formați un aluat omogen din aceste ingrediente. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați ouăle pe rând. La final, adăugați zahărul, zahărul vanilat și sarea. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Pentru brânza de vaci cu fructe de pădure, alegeți fructele proaspete sau lăsați-le pe cele înghețate să se decongeleze. Amestecați brânza de vaci cu zahărul și cu zahărul vanilat, apoi încorporați fructele. Dacă crema cu brânză de vaci este prea tare, adăugați apă minerală.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Coaceți pe rând clătitele subțiri și păstrați-le calde în cuptor, la cca 60 °C.

4 Umpleți clătitele cu brânza de vaci cu fructe și serviți-le presărate cu zahăr pudră.





Clătite franțuzești
cu afine și ricotta

Pentru 4 porții

Pentru aluat
1 ou
100 ml lapte
125 g făină integrală de grâu
1 lingură margarină
1 praf de sare

Pentru umplutură
225g ricotta
150 g afine
40 g zahăr brun
½ linguriță coajă rasă de la
1 portocală netratată
75 ml suc de portocale
½ lingură amidon alimentar
1 priză de cardamom
măcinat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 15 minute și timp de coacere cca 20 de minute)

1 Amestecați oul cu laptele, făina, margarina și sarea până obțineți un aluat omogen și lăsați-l să se odihnească 15 minute.

2 Ungeți ușor și încingeți o tigaie de clătite. Luați tigaia de pe plită, puneți 2 linguri de aluat și întindeți-l în tigaie prin rotații ușoare. Puneți din nou tigaia pe plită și lăsați clătita să se rumenească 1-2 minute pe una dintre părți. Coaceți alte clătite din aluatul rămas.

3 Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Amestecați jumătate din brânza ricotta, 50 g de afine, 20 g de zahăr și jumătate din coaja de portocală. Pe partea nerumenită a fiecărei clătite puneți câte o lingură plină de cremă ricotta, apoi împăturiți clătita. Așezați-le într-o tavă de copt unsă și coaceți-le la cuptor timp de 15-20 de minute.

4 Pentru sos, amestecați coaja de portocală rămasă, sucul de portocale, zahărul rămas, amidonul alimentar, cardamomul și afinele rămase și puneți-le la fiert într-un vas. Lăsați să se îngroașe amestecând continuu. Amestecați sosul cu brânza ricotta rămasă și puneți compoziția peste clătite. Serviți-le calde.

Clătite franțuzești
cu brânză de vaci și zmeură

Pentru 4 porții

Pentru aluat
125 g făină de grâu
2 linguri zahăr
1 praf de sare
3 ouă
250 ml lapte
2 linguri unt

Pentru brânza de vaci cu zmeură
250 g brânză slabă de vaci
125 ml frișcă
1 lingură suc de lămâie
2 plicuri zahăr vanilinat
300 g zmeură

În plus
3 linguri ulei

Timp de preparare: cca 20 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Amestecați făina cu zahărul, sarea, ouăle, laptele și untul, până obțineți un aluat omogen, după care lăsați-l să stea cca 30 de minute.

2 Amestecați brânza de vaci cu frișca, sucul de lămâie și zahărul vanilinat. Alegeți zmeura, spălați-o și încorporați-o în brânza de vaci.

3 Încingeți uleiul într-o tigaie și coaceți 8 clătite franțuzești, apoi rulați clătitele.

4 Așezați clătitele franțuzești pe farfurie cu brânza de vaci și serviți.



Clătite franțuzești
flambate cu zmeură

Pentru 4 porții
3 ouă
150 ml lapte
1 plic zahăr vanilat
1 lingură lichior Grand Marnier
3 linguri amidon alimentar
20 g unt
500 g zmeură proaspătă
2 linguri zahăr pudră
2 linguri rachiu de zmeură

Timp de preparare:
cca 30 de minute

1 Amestecați ouăle cu laptele, zahărul vanilat, lichiorul Grand Marnier și amidonul alimentar.

2 Topiți untul într-o oală până prinde o culoare ușor maronie, lăsați-l să se răcească puțin și adăugați-l treptat în aluat.

3 Alegeți zmeura, spălați-o și puneți deoparte o treime din cantitate. Pasați zmeura rămasă cu zahărul pudră.

4 Coaceți în tigaie 8 clătite foarte subțiri. Flambați-le cu rachiul de zmeură și stingeți flacăra cu un capac.

5 Scoateți clătitele din tigaie, împăturiți-le și puneți deasupra zmeura rămasă și piureul de fructe.





Clătite franțuzești Suzette

Pentru 4 porții

Pentru aluat
80 g făină
125 ml lapte
sare, 1 lingură zahăr
3 ouă, 2 linguri ulei de floarea-soarelui

Pentru sos
60 g unt
60 g zahăr
coaja rasă de la 1 portocală netratată
sucul de la 2 portocale
sucul de la 1 lămâie

În plus
unt pentru copt
6 cl lichior de portocale
fâșii subțiri de coajă de portocală și frișcă pentru decor

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Cerneți făina într-un bol, adăugați laptele și amestecați până obțineți un aluat omogen. Adăugați un praf de sare și zahărul. Încorporați în aluat ouăle și uleiul de floarea-soarelui, apoi lăsați-l să stea aproximativ 30 de minute.

2 Încingeți o linguriță de unt într-o tigaie. Puneți puțin aluat și întindeți-l în strat foarte subțire. Coaceți astfel 12 clătite franțuzești mici.

3 Pentru sos, încingeți untul și topiți zahărul în el, amestecând continuu. Adăugați coaja rasă de portocale, apoi sucul de portocale și de lămâie. Fierbeți sosul amestecând până când obțineți un sirop.

4 Împăturiți clătitele franțuzești de două ori și întoarceți-le pe ambele părți în tigaia cu sosul de portocoale. Puneți clătitele pe farfurie. Încălziți ușor lichiorul de portocale, turnați-l peste clătite și aprindeți-l. După ce se stinge flacăra, turnați restul de sos de portocale peste clătitele franțuzești. Serviți-le, după preferințe, cu fâșii subțiri de coajă de portocală și frișcă.

Clătite franțuzești cu portocale și sos de ciocolată cu nuci

Pentru 4 porții

Pentru aluat
30 g unt, 125 g făină
1 praf de sare
câte 1 linguriță de coajă rasă de lămâie și de portocală netratate
1 plic zahăr vanilat
125 ml lapte, 3 ouă
2 cl lichior de portocale

Pentru sosul de nuci și ciocolată
30 g unt, 125 ml lapte
câte 25 g migdale, alune de pădure, fistic și semințe de pin mărunțite
100 g cremă de alune și cacao
4 cl lichior de portocale

În plus
unt pentru copt

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 1 oră)

1 Pentru aluat, topiți untul într-un vas mic și lăsați-l să se răcească puțin. Amestecați făina cu sarea, coaja de lămâie și de portocală, zahărul vanilat, laptele, 100 ml de apă și ouăle, până obțineți un aluat omogen.

2 Încorporați în aluat câte puțin din untul lichid și lichiorul de portocale. Lăsați-l să se odihnească aproximativ o oră în frigider, acoperit.

3 Între timp, pentru sos, încingeți untul într-o tigaie și prăjiți ușor nucile. Într-un bol termorezistent puneți laptele împreună cu crema de alune și cacao și lăsați să se topească la bain-marie. Adăugați totul la amestecul de nuci împreună cu lichiorul de portocale și încălziți compoziția. Păstrați-o caldă.

4 Într-o tigaie puțin unsă, coaceți din aluat clătite subțiri. Împăturiți decorativ clătitele franțuzești și stropiți-le cu sosul de ciocolată și nuci. Pot fi servite foarte bine cu înghețată de vanilie.



Clătite franțuzești-fluture
cu piure de caise

Pentru 4 porții

Pentru aluat
150 g făină
1 praf de sare
2 linguri zahăr
2 ouă
200 ml lapte

Pentru piure și decor
1 borcan caise
(425 ml scurse)
2 linguri cremă de
alune și cacao
150 g fructe de physalis

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 30 de minute

1 Amestecați făina cu sarea, zahărul, ouăle și laptele, până obțineți un aluat omogen. Lăsați-l să se odihnească 10 minute.

2 Lăsați caisele să se scurgă și pasați-le. Încălziți crema de alune și cacao. Spălați fructele de physalis, zvântați-le și scufundați-le pe jumătate în crema de alune și cacao.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie și coaceți pe rând 4 clătite franțuzești subțiri. Tăiați câte o fâșie subțire din margine și legați-le pe fiecare la mijloc.

4 Serviți clătitele alături de piureul de caise și fructele de physalis cu de alune și cacao.





Clătite franțuzești cu vanilie
și mere cu Calvados

Pentru 4 porții

Pentru aluat
125 g făină de grâu
miezul de la 1 păstaie de vanilie
60 ml frișcă
125 ml lapte
1 praf de sare
1 ou, 2 gălbenușuri

Pentru merele cu Calvados
75 g zahăr
100 g unt
125 ml vin alb
2 linguri sirop de arțar
3 mere, de exemplu Boskoop
sucul de la 1 lămâie
4 cl Calvados
100 ml frișcă

În plus
ulei alimentar pentru copt

Timp de preparare:
cca 40 de minute

1 Cerneți făina într-un bol. Adăugați aici miezul de vanilie, frișca, laptele și sarea. Amestecați totul, până obțineți un aluat cremos. Încorporați pe rând oul și gălbenușurile și aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, puneți zahărul într-o oală și lăsați-l să se topească încet. Adăugați untul și topiți-l amestecând continuu. Stingeți cu vin alb și încorporați siropul de arțar.

3 Spălați merele, descojiți-le, scoateți-le căsuța cu sâmburi, tăiați-le în opt și apoi în feliuțe subțiri. Stropiți-le imediat cu sucul de lămâie. Adăugați feliile de măr la amestecul din oală și lăsați-le să fiarbă înăbușit la foc mic. Luați oala de pe plită și încorporați rachiul Calvados. Bateți frișca până se întărește și adăugați-o la compoziția cu mere.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți din aluat clătite franțuzești subțiri. Împăturiți-le triunghiular și serviți-le cu merele cu Calvados.



Clătite bretone
cu hrișcă

Pentru 4 porții
125 g făină de hrișcă
125 g făină de grâu
2 ouă mici
1 praf de sare
1 lingură unt moale
unt pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 30 de minute
(plus timp de odihnă cca 2 ore)

1 Cerneți ambele tipuri de făină într-un bol. Adăugați 250 ml de apă caldă. Cu ajutorul unui tel, amestecați făina și apa până când obțineți un aluat omogen și aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați ouăle pe rând. Adăugați sarea și untul și amestecați din nou. Lăsați aluatul acoperit să se odihnească timp de 2 ore.

2 Încingeți puțin unt într-o tigaie antiaderentă. Amestecați bine încă o dată aluatul și apoi puneți câte puțin în tigaie. Distribuiți-l în strat subțire și egal în tigaie, prin mișcări rotative. Coaceți clătitele franțuzești pe ambele părți, până când se rumenesc; înainte de le întoarce, mai puneți puțin unt în tigaie. Continuați tot așa până când se termină aluatul, și păstrați clătitele calde în cuptor la 60 °C.

3 Rulați clătitele și serviți-le presărate cu zahăr pudră.

Clătite franțuzești cu ananas, stafide și rom

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
100 g făină de grâu
½ linguriță scorțișoară măcinată
1 praf de sare
200 ml lapte
2 ouă

Pentru compot
1 baby ananas
3 linguri zahăr brun
15 cl rom
3 linguri stafide

În plus
ulei alimentar pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească. Cerneți făina într-un bol. Adăugați scorțișoara, sarea și laptele și amestecați până obțineți un aluat omogen. Încorporați ouăle pe rând, iar la final adăugați untul topit. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați ananasul de coajă, scoateți cotorul și tăiați pulpa fructului în bucăți. Puneți zahărul într-o tigaie la temperatură medie, până când începe să se topească. Adăugați apoi bucățile de ananas și prăjiți-le puțin pe ambele părți. Stingeți cu rom și lăsați să dea într-un clocot. La final, adăugați stafidele și luați tigaia de pe foc.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați temeinic aluatul încă o dată și întindeți uniform o cantitate de aluat în tigaie. Coaceți clătitele franțuzești până se rumenesc pe ambele părți și păstrați-le la cald. Continuați până când terminați aluatul. Rulați clătitele și serviți-le alături de compotul de ananas.





Clătite franțuzești cu căpșuni și crème fraîche

Pentru 4 porții

Pentru aluat
40 g făină de grâu
125 ml lapte
1 ou
1 praf de sare

Pentru umplutură
500 g căpșuni
150 g jeleu de fructe de pădure
4 cl lichior de coacăze
100 g crème fraîche

În plus
20 g unt pentru copt

Timp de preparare:
cca 30 de minute

1 Într-un bol, amestecați bine făina cu laptele, oul și un praf de sare, apoi lăsați aluatul să se odihnească cca 10 minute.

2 Spălați și curățați căpșunile. Într-o oală, amestecați la foc mediu jeleul de fructe de pădure cu jumătate din cantitatea de lichior. Adăugați căpșunile. Amestecați crème fraîche cu lichiorul rămas.

3 Încingeți untul într-o tigaie și coaceți din aluat 4 clătite franțuzești subțiri.

4 Așezați clătitele pe farfurii. Puneți căpșunile pe jumătate de clătită și apoi închideți cu cealaltă jumătate și turnați deasupra crema cu lichior.



Clătite franțuzești
cu cremă de alune și cacao și migdale caramelizate

Pentru 4 porții

Pentru aluatul de clătite franțuzești
50 g unt
200 g făină de grâu
4 ouă
500 ml lapte
1 linguriță zahăr
1 praf de sare

Pentru cremă
100 g cremă de alune și cacao
100 g brânză proaspătă
50 g migdale caramelizate
200 g amestec de fructe de pădure

În plus
ulei alimentar pentru copt

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească. Cerneți făina într-un bol. Amestecați ouăle cu laptele, zahărul și sarea și încorporați treptat făina. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. La final, adăugați untul topit și lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, amestecați crema de alune și cacao cu brânza proaspătă până obțineți o compoziție omogenă. Încorporați migdalele caramelizate.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați temeinic încă o dată și puneți un polonic mic de aluat în tigaie. Întindeți uniform rotind tigaia. Coaceți clătitele franțuzești pe ambele părți până se rumenesc. Înainte de a întoarce clătita, mai adăugați puțin ulei în tigaie. Continuați tot așa până când terminați aluatul, iar clătitele gata coapte păstrați-le calde.

4 Așezați clătitele franțuzești pe farfurii și ungeți-le cu crema de alune și cacao și migdale caramelizate. Puneți câteva fructe de pădure deasupra, împăturiți clătitele și serviți.







Clătite franțuzești cu banane și fistic

Pentru 4 porții

Pentru aluatul de clătite franțuzești
50 g unt
200 g făină de grâu
4 ouă
500 ml lapte
1 linguriță zahăr
1 praf de sare

Pentru banane
4 banane
2 linguri unt
2 linguri fistic mărunțit

În plus
ulei alimentar pentru copt

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Separați ouăle, frecați gălbenușurile cu laptele, zahărul și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit. Bateți spumă albușurile și înglobați-le în aluat, apoi lăsați-l să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați bananele de coajă și tăiați-le în jumătate pe lung. Topiți untul la foc mediu într-o tigaie și prăjiți în el bananele pe ambele părți.

3 Încingeți o cantitate mică de ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați bine încă o dată și întindeți uniform un strat subțire de aluat în tigaie. Coaceți clătita pe ambele părți până când se rumenește. Înainte de a întoarce, adăugați încă puțin ulei în tigaie. Continuați tot așa până se termină aluatul, iar clătitele coapte păstrați-le la cald.

4 Așezați clătitele pe farfurii. Puneți câte 2 jumătăți de banană deasupra și serviți-le presărate cu fistic.

Clătite franțuzești
cu ciocolată și alune

Pentru 4 porții

Pentru aluatul de clătite franțuzești
50 g unt, 2 ouă
150 g făină de grâu
½ plic praf de copt
câte 150 ml lapte și apă
1 plic zahăr vanilat
1 praf de sare

Pentru frișca cu ciocolată și alune
50 g alune măcinate
2 albușuri, 1 praf de sare
2 linguri zahăr
½ plic zahăr vanilat
coaja rasă de la 1 lămâie netratată
50 g ciocolată amăruie rasă
125 ml frișcă

În plus
ulei alimentar pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina și praful de copt într-un bol. Amestecați ouăle cu laptele, apa, zahărul vanilat și sarea și încorporați treptat în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit. Lăsați aluatul 30 de minute să se odihnească.

2 Între timp, pentru crema de frișcă, ciocolată și alune, prăjiți cu atenție timp de câteva minute alunele de pădure într-o tigaie fără grăsime, apoi dați-le deoparte și lăsați-le să se răcească. Bateți spumă albușurile cu sarea, adăugați zahărul și zahărul vanilat și mai bateți puțin. Încorporați pe rând coaja de lămâie, ciocolata și alunele de pădure. Bateți frișca până se întărește, iar la final înglobați-o în compoziție.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați temeinic încă o dată și întindeți un strat uniform și subțire de aluat în tigaie. Coaceți clătitele franțuzești pe ambele părți, iar după ce sunt gata păstrați-le la cald. Continuați până terminați aluatul.

4 Ungeți clătitele cu frișca cu ciocolată și alune, rulați-le și serviți.



Clătite franțuzești
cu vodcă și merișoare

Pentru 4 porții

Pentru aluat
125 g unt, 3 ouă
125 g făină de grâu
200 ml lapte
5 cl vodcă
1 plic zahăr vanilat
1 praf de sare
coaja rasă de la
1 portocală netratată

Pentru compotul de merișoare
500 g merișoare congelate
250 g zahăr
250 ml vin roșu

În plus
ulei pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, vodca, zahărul vanilat și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Adăugați untul topit și coaja de portocală. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 30 de minute.

2 Pentru compot, lăsați merișoarele să se decongeleze. Fierbeți zahărul și vinul roșu într-o oală cca 15 minute, amestecând din când în când. Adăugați coacăzele și lăsați-le să fiarbă alte 10 minute la foc mic, până se înmoaie.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți din aluat clătite franțuzești subțiri. După ce sunt gata, păstrați-le la cald. Umpleți clătitele franțuzești cu merișoare și împăturiți-le. Presărați-le cu zahăr pudră după gust.



Clătite franțuzești cu frișcă și sos de nuci cu mere

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
150 g făină de grâu
2 ouă
150 ml lapte
100 ml frișcă
2–3 linguri zahăr
½ linguriță scorțișoară măcinată

Pentru sos
400 g mere
zeama de la 1 lămâie
1 lingură unt
50 g zahăr
75 g nuci mărunțite grosier
1 praf generos de scorțișoară

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, frișca, zahărul și scorțișoara și încorporați puțin câte puțin în făină. Adăugați untul topit. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, spălați merele, curățați-le de coajă, scoateți-le cotoarele și tăiați-le cubulețe. Stropiți-le cu zeamă de lămâie. Topiți untul în tigaie. Adăugați bucățile de măr și căliți-le la foc mediu cca 5 minute, până se înmoaie. La final, treceți-le printr-o sită.

3 Curățați tigaia și puneți în ea 6 linguri de apă și zahărul. Fierbeți zahărul la foc mic cca 5-10 minute, până când se transformă într-un sirop închis la culoare. Luați tigaia de pe plită și adăugați merele călite. La final, încorporați nucile și scorțișoara.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite franțuzești subțiri, una după alta. Puneți sosul de nuci și mere peste clătite, împăturiți-le în triunghiuri și serviți-le.







Clătite franțuzești
cu iaurt și lămâie

Pentru 4 porții

Pentru aluat
100 g făină de grâu
2 ouă
250 ml lapte
1 lingură zahăr
1 praf de sare
coaja rasă de la
1 lămâie netratată

Pentru iaurtul cu lămâie
250 g iaurt din lapte integral
2 linguri zahăr pudră
coaja rasă de la
2 lămâi netratate

În plus
ulei pentru copt
fulgi de migdale
pentru presărat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Pentru aluat, cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, zahărul și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Adăugați coaja de lămâie. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Pentru iaurtul cu lămâie, amestecați temeinic iaurtul cu zahărul pudră și coaja de lămâie.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați încă o dată aluatul și turnați din el un polonic mic în tigaie. Distribuiți aluatul uniform și în strat subțire, rotind tigaia. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește. Înainte de a o întoarce, puneți încă puțin ulei în tigaie. Continuați astfel până când aluatul se termină și păstrați clătitele franțuzești la cald în cuptor, la cca 60 °C.

4 Într-o tigaie fără grăsime, prăjiți cu atenție fulgii de migdale câteva minute și lăsați-i să se răcească. Ungeți clătitele franțuzești cu iaurtul cu lămâie, rulați-le și presărați fulgii de migdale prăjiți.



Clătite franțuzești umplute cu sos de caise

Pentru 4 porții

Pentru aluat
100 g făină de grâu
2 ouă
250 ml lapte
1 lingură zahăr
1 praf de sare

Pentru umplutură și sos
100 g stafide
3 linguri rom
400 g caise (din conservă)
2 albușuri
150 g zahăr pudră
150 g alune de pădure măcinate
1 lingură unt topit

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare: cca 30 minute (plus timp de marinat cca 1 oră și timp de coacere cca 20 minute)

1 Pentru aluat, cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, zahărul și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Amestecați stafidele cu romul și lăsați-le o oră să se înmoaie. Puneți caisele într-o sită și lăsați-le să se scurgă. Păstrați sucul. Pasați caisele cu 5-6 linguri de suc. Bateți albușurile spumă și adăugați zahărul pudră și alunele de pădure.

3 Preîncălziți cuptorul la 200 °C, folosind treapta pentru căldură distribuită de sus și de jos. Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite subțiri din aluat.

4 Întindeți compoziția de albuș cu alune peste clătitele franțuzești și presărați deasupra stafidele cu rom. Rulați-le apoi, așezați-le una lângă alta într-un vas termorezistent și ungeți-le cu untul topit. Coaceți-le la cuptor cca 20 de minute. Scoateți clătitele franțuzești și serviți-le cu sosul de caise.



Clătite franțuzești de alac
cu sos caramel cu prune

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
75 g făină de alac
2 ouă
2 linguri apă minerală
1 praf de sare

Pentru sos
400 g prune fără sâmburi (din compot)
60 g zahăr
1 măr acrișor
½ linguriță scorțișoară măcinată

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească. Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu apa minerală și sarea și încorporați în făină, puțin câte puțin. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, puneți prunele într-o sită și lăsați-le să se scurgă. Păstrați zeama. Tăiați în jumătate prunele întregi. Spălați mărul, curățați-l de coajă, scoateți-i cotorul și tăiați-l felii subțiri.

3 Puneți zahărul într-o tigaie și lăsați-l să se topească la foc mediu. Stingeți caramelul cu zeama de la prune și lăsați compoziția să fiarbă amestecând, până când se topește caramelul. Adăugați în sosul de caramel feliile de măr și prunele scurse.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți pe rând clătite franțuzești subțiri. Păstrați-le la cald.

5 Serviți clătitele franțuzești din făină de alac cu sosul fierbinte de caramel cu prune.

Clătite franțuzești
cu cocos, sos de mango și kiwi

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
125 g făină de grâu
3 ouă
250 ml lapte de cocos
1 praf de sare
2 linguri zahăr
60 g fulgi de cocos

Pentru sosul de mango
1 mango copt
40 g zahăr
100 ml vin alb
1 strop zeamă de lămâie
4 kiwi

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele de cocos, sarea, zahărul și fulgii de cocos și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați mangoul de coajă, scoateți miezul și tăiați cuburi pulpa. Puneți zahărul într-o oală și lăsați-l să se caramelizeze. Stingeți cu vinul alb. Adăugați cuburile de mango și lăsați-le să fiarbă. Fierbeți-le ușor 15 minute, până când pulpa fructului se înmoaie. Asezonați cu zeamă de lămâie după gust. Pasați amestecul într-un sos gros. Curățați kiwi de coajă și tăiați-le rondele.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie și coaceți din aluat clătite franțuzești subțiri. Așezați-le pe farfurie și serviți-le cu rondelele de kiwi și sosul de mango.





Clătite franțuzești
cu ciocolată și salată de fructe exotice

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt, 3 ouă
150 g făină de grâu
30 g cacao
150 ml lapte
150 ml apă minerală
2 linguri zahăr

Pentru salata de fructe
1 bucată ghimbir proaspăt (cca 2 cm)
2 limete netratate
1 linguriță miere lichidă
1 mango copt
1 papaia copt
1 baby ananas
1 lingură mentă tocată

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Într-un bol, cerneți făina cu cacao. Bateți ouăle cu laptele și apa minerală și adăugați și zahărul. Încorporați pe rând laptele cu ouă și untul lichid în amestecul de făină și cacao. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați ghimbirul de coajă și radeți-l fin. Spălați limetele cu apă fierbinte și ștergeți-le. Radeți o linguriță de coajă și stoarceți zeama. Amestecați 3 linguri de zeamă de limetă cu coaja rasă, ghimbirul și mierea.

3 Curățați mango de coajă și tăiați pulpa cuburi. Tăiați papaia în jumătate pe lungime și, folosind o lingură, scoateți sâmburii negri. Curățați de coajă jumătățile de papaia și tăiați cuburi pulpa. Curățați ananasul de coajă și tăiați-l sferturi. Tăiați apoi cuburi pulpa fructului. Amestecați imediat bucățile de fructe cu amestecul de limetă și ghimbir, adăugați menta și puneți după gust și restul de zeamă de limetă.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite franțuzești subțiri. Așezați clătitele cu ciocolată pe farfurii și serviți-le cu salata de fructe.



Clătite franțuzești cu nuci și compot de pere

Pentru 4 porții

Pentru aluat
160 g făină, 250 ml lapte
1 plic zahăr vanilat
1 praf de sare, 4 ouă
4 linguri nuci tocate

Pentru compotul de pere
250 g pere coapte
100 ml suc de pere
1 linguriță scorțișoară măcinată
1 lingură de zahăr
1 lingură merișoare uscate
1 linguriță amidon alimentar

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 45 de minute

1 Pentru aluat, cerneți făina într-un bol. Încorporați pe rând laptele, ouăle, zahărul vanilat și sarea. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. La final, adăugați nucile. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Pentru compot, spălați perele și ștergeți-le bine. Tăiați-le în patru și îndepărtați-le cotorul. Tăiați perele cuburi, cu tot cu coajă.

3 Într-o oală, puneți cuburile de pere, sucul de pere, scorțișoara, zahărul și merișoarele și dați-le în clocot. Lăsați totul să fiarbă cca 5-8 minute la foc mic. Amestecați amidonul alimentar cu puțină apă și îngroșați compotul.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați bine aluatul de clătite și puneți cantități egale în tigaie. Coaceți clătitele franțuzești pe ambele părți până se rumenesc și păstrați-le la cald. Continuați până se termină aluatul.

5 Așezați clătitele pe farfurie și serviți-le cu compot cald.



Clătite franțuzești Pădurea Neagră
cu vișine

Pentru 4 porții

Pentru aluat
125 g făină de grâu
2 ouă
1 praf de sare
125 ml lapte
125 ml frișcă

Pentru umplutură și decor
425 g vișine (din compot)
2 linguri amidon alimentar
2 linguri rachiu de cireșe
125 ml frișcă
1 linguriță zahăr vanilat
50 g ciocolată amăruie
100 g cremă de alune
cu cacao

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, cerneți făina într-un bol. Amestecați ouăle cu sarea, laptele și frișca și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, puneți vișinele într-o sită și lăsați-le să se scurgă, păstrând zeama. Puneți zeama de vișine într-o oală și dați-o în clocot. Amestecați amidonul alimentar cu rachiul de cireșe și îngroșați zeama de vișine. Luați oala de pe plită și înglobați cu atenție vișinele. Lăsați compoziția să se răcească.

3 Bateți frișca cu zahărul vanilat până când se întărește și umpleți un cornet pentru ornat. Topiți ciocolata pe baie de abur.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți pe rând clătite franțuzești subțiri.

5 Pentru servit, întindeți puțină cremă de alune cu cacao peste clătite, apoi compotul de vișine. Așezați clătitele cu spațiu între ele și stropiți-le cu puțină ciocolată lichidă. La final, decorați cu frișcă.





Clătite franțuzești
cu măr, miere și alune de pădure

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
150 g făină de grâu
½ plic praf de copt
2 ouă
150 ml lapte
1 plic zahăr vanilat
1 praf de sare

Pentru umplutură
2 mere
1 strop zeamă de lămâie
2 linguri miere lichidă
2 linguri alune de pădure mărunțite

În plus
ulei pentru copt
1 linguriță scorțișoară măcinată pentru presărat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina și praful de copt într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, 150 ml apă, zahărul vanilat și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit și lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, spălați merele, ștergeți-le și curățați-le de coajă. Tăiați-le apoi în sferturi, scoateți-le cotoarele și tăiați-le cubulețe. Stropiți-le imediat cu zeamă de lămâie. Amestecați cubulețele de mere cu mierea și alunele și păstrați-le la îndemână.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite subțiri. Păstrați-le la căldură în cuptor la 60 °C.

4 Pentru servire, așezați clătitele franțuzești pe farfurie, adăugați puțin amestec de mere, nuci și miere și întindeți-l. Rulați clătitele sau împăturiți-le în formă de triunghi și presărați-le cu puțină scorțișoară.





Clătite franțuzești
cu nectarine și unt cu portocale

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
100 g făină de grâu
3 ouă
375 ml lapte
1 praf de sare

Pentru umplutură
4 nectarine
60 g zahăr pudră
50 g unt moale
1 lingură suc de portocale
1 lingură coajă rasă de la
1 portocală netratată
1 lingură lichior de portocale

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Pentru umplutură, curățați nectarinele de coajă și tăiați-le bucăți mici. Puneți 500 ml de apă și 50 g de zahăr pudră într-o oală și lăsați să fiarbă amestecând. Adăugați bucățile de nectarină și fierbeți 10 minute la foc mic. Scurgeți compoziția și păstrați la cald.

3 Pentru untul cu portocale, amestecați untul cu zahărul pudră rămas, sucul, coaja și lichiorul de portocale.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite franțuzești subțiri. Păstrați-le calde în cuptor la cca 60 °C.

5 Pentru servire, întindeți untul cu portocale peste clătite. Puneți apoi nectarinele și împăturiți clătitele sub formă de cornete.

Clătite franțuzești
cu aromă de turtă dulce și grepfrut

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
200 g făină de grâu
3 gălbenușuri
350 ml lapte
2 linguri zahăr
½ plic zahăr vanilat
1 linguriță condimente pentru turtă dulce
1 praf de sare

Pentru grepfrut
4 grepfruturi
2 linguri unt
2 linguri zahăr pudră

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Bateți gălbenușurile cu laptele, zahărul, zahărul vanilat, condimentele pentru turtă dulce și sarea și încorporați apoi totul în făină, puțin câte puțin. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. La final, încorporați untul topit. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați grepfruturile de coajă și de pielițele albe. Feliați fructul și păstrați sucul. Topiți zahărul pudră într-o tigaie la foc mediu, însă nu îl lăsați să devină maro. Adăugați untul și reduceți temperatura. Adăugați sucul și feliile de fructe în tigaie și lăsați-le puțin în timp ce mișcați tigaia.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți din aluat clătite subțiri. Păstrați-le la cald, în cuptor, la cca 60 °C.

4 Așezați feliile de fructe peste clătitele franțuzești, împăturiți-le sub formă de triunghi și serviți-le.







Clătite franțuzești
cu budincă de vanilie

Pentru 4 porții

Pentru aluat
50 g unt
200 g făină de grâu
4 ouă
500 ml lapte
1 linguriță zahăr
1 praf de sare

Pentru umplutură
1 plic praf de budincă
(gust de vanilie)
300 ml lapte
200 g brânză proaspătă

În plus
ulei pentru copt
150 g dulceață de piersici
și fructul pasiunii

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Cerneți făina într-un bol. Amestecați ouăle cu laptele, zahărul și sarea și adăugați apoi totul la făină, puțin câte puțin. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. La final, încorporați untul topit. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, pentru umplutură, pregătiți budinca respectând instrucțiunile de pe ambalaj, însă cu doar 300 ml lapte. Încorporați brânza proaspătă.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă, amestecați încă o dată temeinic aluatul și puneți cantități egale în tigaie, astfel încât clătitele să fie subțiri. Coaceți clătitele pe ambele părți până se rumenesc; înainte de a le întoarce, adăugați încă puțin ulei în tigaie. Continuați până se termină aluatul și păstrați-le la cald.

4 Pentru servire, întindeți budinca peste clătitele franțuzești, așezați deasupra dulceața și împăturiți-le.

Clătite franțuzești
cu vanilie și cremă de curmale

Pentru 4 porții

Pentru aluat
125 g făină de grâu
1 păstaie de vanilie
60 ml frișcă
125 ml lapte
1 praf de sare
1 ou
2 gălbenușuri

Pentru crema de curmale
150 g curmale uscate
250 g iaurt din lapte integral
2 linguri fulgi de cocos
1 lingură miere lichidă
½ linguriță scorțișoară măcinată

În plus
ulei de rapiță pentru copt

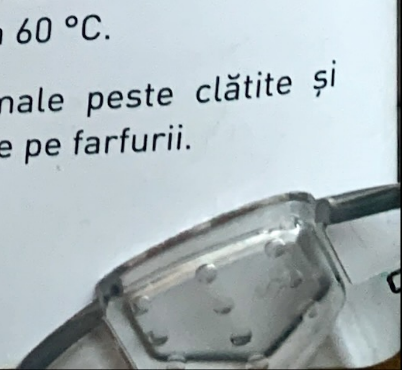
Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru aluat, cerneți făina într-un bol. Tăiați pe lungime păstaia de vanilie, scoateți miezul și amestecați-l cu frișca, laptele și sarea, adăugând totul la făină. Amestecați ingredientele până se formează un aluat cremos. Încorporați pe rând oul și gălbenușurile. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Pentru crema de curmale, dați în clocot curmalele în apă și lăsați-le să fiarbă cca 15 minute la foc mic. Scurgeți-le și lăsați-le să se răcească. Scoateți apoi sâmburii curmalelor și mărunțiți-le grosier. Puneți-le într-un bol împreună cu restul ingredientelor și mixați-le.

3 Încingeți puțin ulei de rapiță într-o tigaie antiaderentă. Amestecați temeinic aluatul de clătite franțuzești și puneți o cantitate mică în tigaie. Distribuiți uniform aluatul, rotind tigaia. Coaceți clătitele pe ambele părți, până când se rumenesc. Înainte de a le întoarce, adăugați puțin ulei în tigaie. Continuați până când se termină aluatul. Păstrați clătitele calde în cuptor, la cca 60 °C.

4 Distribuiți crema de curmale peste clătite și așezați-le împăturite sau rulate pe farfurii.







Clătite franțuzești cu fulgi de ovăz și sirop de arțar

Pentru 4 porții

60 g unt
50 g fulgi de ovăz
80 g făină de grâu
3 ouă
125 ml lapte
1 praf de sare
ulei pentru copt
sirop de arțar pentru stropit

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Topiți o lingură de unt într-o tigaie și prăjiți fulgii de ovăz câteva minute. Lăsați-i să se răcească. Topiți untul rămas și lăsați-l să se răcească.

2 Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați untul topit și fulgii de ovăz. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 30 de minute.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați încă o dată temeinic aluatul și puneți cantități egale în tigaie. Coaceți clătitele pe ambele părți până se rumenesc. Înainte de a le întoarce, mai adăugați puțin ulei în tigaie. Continuați până când se termină aluatul și păstrați-le la cald.

4 Stropiți clătitele cu sirop de arțar și serviți-le rulate.



Coșulețe
cu compot de smochine

Pentru 4 porții

Pentru aluat
100 g făină de grâu
3 linguri ulei
50 g zahăr
2 ouă
300 ml lapte

Pentru compotul de smochine
4 smochine proaspete
3 linguri zahăr
100 ml suc de prune
1 păstaie de vanilie

În plus
ulei pentru copt
1 lingură zahăr brun

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 60 de minute)

1 Pentru aluat, cerneți făina într-un bol. Adăugați pe rând uleiul, zahărul, ouăle și laptele. Lăsați aluatul să se odihnească cel puțin 60 de minute.

2 Între timp, curățați smochinele și tăiați-le felii. Puneți zahărul într-o tigaie și caramelizați-l. Stingeți cu sucul de prune. Tăiați pe lung păstaia de vanilie, scoateți miezul și puneți-l în tigaie. Lăsați totul să fiarbă la foc mic, până se topește caramelul. Adăugați smochinele și fierbeți ușor încă 4-5 minute. Lăsați compotul să se răcească.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă. Amestecați încă o dată temeinic aluatul și puneți cantități egale în tigaie. Coaceți clătitele pe ambele părți, până când se rumenesc; înainte de a le întoarce, adăugați încă puțin ulei în tigaie. Continuați până când terminați aluatul.

4 Puneți în mijlocul clătitelor întinse câte două linguri din compotul de smochine. Ridicați marginile clătitelor, astfel încât să formeze coșulețe și legați-le cu o ață. Serviți-le presărate cu zahăr brun.

Clătite franțuzești
cu pere Helene

Pentru 4 porții

Pentru aluat
200 g făină de grâu
1 linguriță praf de copt
1 praf de sare

Pentru pere
4 pere nu prea coapte
4-5 linguri zahăr
1 plic zahăr vanilat
2 linguri zeamă de lămâie

Pentru sosul de ciocolată
100 ml frișcă
100 g ciocolată amăruie

În plus
ulei pentru copt
400 g înghețată de vanilie

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru clătitele franțuzești, cerneți făina și praful de copt într-un bol. Adăugați 150 ml de apă și sarea și amestecați toate ingredientele, formând un aluat omogen. Lăsați aluatul să se odihnească 20 de minute.

2 Între timp, spălați perele, curățați-le de coajă, tăiați-le pe jumătate și scoateți-le cotorul. Într-un vas, fierbeți 500 ml de apă cu zahărul, zahărul vanilat și zeama de lămâie. Puneți în apă jumătățile de pere, lăsați-le din nou să dea în clocot și să fiarbă încet 10-12 minute.

3 Pentru sosul de ciocolată, puneți frișca într-o oală. Rupeți ciocolata bucăți și adăugați-o în oală. Lăsați-o să se topească amestecând la foc mic.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite subțiri. Rulați-le și serviți-le cu o bilă de înghețată, o jumătate de pară și sos de ciocolată.



Clătite thailandeze
cu umplutură de cocos

Pentru 4 porții

Pentru aluat
250 g făină de orez
125 ml apă de trandafiri
125 ml lapte de cocos
4 ouă
2 linguri zahăr brun
câte 1 linguriță cardamom
și cuișoare

Pentru umplutură
300 g cartofi dulci fierți
200 g cremă de cocos
4 linguri suc de mango
80 g arahide nesărate

În plus
5 linguri unt
4 bile înghețată de cocos
roiniță și arahide mărunțite
pentru ornat

Timp de preparare:
cca 35 de minute

1 Amestecați făina de orez cu apa de trandafiri, laptele de cocos și ouăle, formând un aluat omogen. Condimentați cu zahăr, cardamom și cuișoare.

2 Curățați de coajă cartofii dulci, tăiați-i mărunt și pasați-i cu un mixer de mână împreună cu crema de cocos, sucul de mango și arahidele.

3 Încingeți untul într-o tigaie și coaceți clătitele porționat. Puneți apoi amestecul de cartofi dulci peste ele și așezați-le în straturi.

4 Tăiați clătitele sub formă de felii de tort și puneți înghețata de cocos alături. Serviți-le ornate cu arahide mărunțite și roiniță.







Melcișori cu caise

Pentru 4 porții
75 g făină
50 g amidon alimentar
2 ouă
1 praf de sare
1 linguriță zahăr
300 ml lapte
3 linguri dulceață de caise
12 jumătăți de caise (proaspete sau din conservă)
2 linguri lichior de caise
125 ml frișcă
1 linguriță zahăr vanilat
grăsime pentru copt
cacao pentru presărat

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute și timp de coacere cca 40 de minute)

1 Folosind un mixer de mână, amestecați la viteză maximă făina, amidonul alimentar, un ou, sarea, zahărul, laptele și 50 ml de apă, formând un aluat cremos. Lăsați aluatul acoperit să se odihnească 30 de minute, apoi coaceți în grăsime încinsă 6 clătite subțiri.

2 Lăsați clătitele să se răcească și puneți dulceață de caise peste ele. Tăiați jumătățile de caise în cuburi mici și amestecați-le cu lichiorul de caise și eventual cu puțin zahăr. Puneți caisele peste clătite, rulați-le și tăiați-le în bucăți cu lățimea de aproximativ 3 cm. Preîncălziți cuptorul la 180 °C.

3 Puneți melcișorii din clătite într-o formă unsă pentru copt. Mixați oul rămas cu frișca și zahărul vanilat și turnați peste melcișori. Coaceți la cuptor timp de 30–40 de minute. Serviți-i presărați cu cacao.

Rulouri
cu cremă de cătină

Pentru 4 porții

Pentru aluat
3 ouă
250 g făină de grâu
½ linguriță sare
400 ml lapte

Pentru cremă
200 g ananas (din conservă)
3 kiwi
1 lămâie netratată
200 g brânză proaspătă de vaci
50 ml suc de cătină
1 lingură zahăr
50 g alune de pădure mărunțite

În plus
3 linguri unt

Timp de preparare:
cca 45 de minute

1 Bateți ouăle într-un bol. Adăugați făina, sarea, 250 ml de apă și 300 ml de lapte. Amestecați totul până obțineți un aluat omogen. Lăsați aluatul acope- rit să se odihnească cca 30 de minute.

2 Puneți ananasul să se scurgă și tăiați-l în bucăți mici. Curățați kiwi de coajă și tăiați-l cubulețe. Radeți coaja de lămâie și stoarceți zeama.

3 Amestecați brânza de vaci cu sucul de cătină, restul de lapte, sucul și coaja de lămâie și zahărul. Încorporați fructele și alunele de pădure.

4 Încingeți untul într-o tigaie și coaceți din aluat 8 clătite mici. Întindeți peste ele crema de cătină și fructe și rulați-le.







Clătite



Tort de clătite
cu cremă de zmeură

Pentru 4 porții

Pentru aluat
120 g făină
1 plic zahăr vanilat
1 praf de sare
2 ouă, 150 ml lapte

Pentru cremă
300 g zmeură
2 linguri zahăr pudră
zeama de la ½ lămâie
2 linguri semințe de pin mărunțite
150 g brânză proaspătă
1 felie de pâine foarte crocantă
2 linguri zahăr brun

În plus
zmeură proaspătă pentru ornat
4 linguri unt

Timp de preparare: cca 45 de minute

1 Amestecați făina cu zahărul vanilat, sarea, ouăle și laptele, formând un aluat omogen. Lăsați-l să se odihnească cca 20 de minute. Alegeți zmeura, spălați-o, zvântați-o și treceți-o printr-o sită.

2 Amestecați compoziția de zmeură cu zahărul pudră, zeama de lămâie, semințele de pin și brânza proaspătă. Fărâmițați felia de pâine crocantă și adăugați zahărul.

3 Încingeți untul într-o tigaie și coaceți din aluat clătitele porționate. Întindeți crema peste clătite și așezați-le una peste alta. Tăiați-le sub formă de felii de tort și serviți-le ornate cu zmeură proaspătă.





Clătite
cu brânză proaspătă și kiwi

Pentru 4 porții

Pentru umplutură
400 g brânză proaspătă grasă
200 g iaurt
2 linguri zeamă de lămâie
2 linguri zahăr

Pentru clătite
80 g făină de grâu
150 ml lapte
2 ouă
½ lingură ulei
1 plic zahăr vanilat

În plus
4 kiwi
ulei pentru copt
4 linguri dulceață de caise

Timp de preparare:
cca 40 de minute

1 Pentru umplutură, folosind un mixer de mână amestecați brânza proaspătă cu iaurtul, zeama de lămâie și zahărul, și dați compoziția la rece. Curățați kiwi de coajă și tăiați-le rondele subțiri.

2 Amestecați făina cu laptele cu un mixer de mână și lăsați să se odihnească 5 minute. Încorporați ouăle, uleiul și zahărul vanilat. Încingeți uleiul într-o tigaie și coaceți din aluat 4 clătite.

3 Ungeți clătitele cu crema de brânză proaspătă și rulați-le. Puneți dulceața la fiert într-o cratiță. Serviți clătitele cu rondelele de kiwi și cu dulceața fierbinte de caise.

Kaiserschmarrn (clătitele împăratului) cu compot de prune

Pentru 4 porții

Pentru compotul de prune
500 g prune
5 linguri vin roșu sau suc de prune
80 g zahăr
½ plic zahăr vanilat
½ linguriță scorțișoară
1 linguriță amidon alimentar

Pentru clătitele rupte
4 ouă
100 g făină de grâu
1 praf de sare
1 plic zahăr vanilat
200 ml lapte
50 g stafide

În plus
ulei pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 30 de minute

1 Spălați prunele, zvântați-le, tăiați-le sferturi și scoateți-le sâmburii. Puneți-le într-o oală împreună cu vinul roșu sau sucul, zahărul, zahărul vanilat și scorțișoara și dați-le în clocot. Fierbeți la foc mic fructele cca 5 minute, până se înmoaie. Amestecați amidonul alimentar cu puțină apă și îngroșați compotul, apoi lăsați-l să se răcească sau păstrați-l la cald.

2 Pentru clătitele rupte, separați ouăle și bateți albușurile spumă. Într-un bol, puneți gălbenușurile, făina, sarea, zahărul vanilat și laptele și formați un aluat omogen. Încorporați spuma de albușuri și stafidele.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Puneți aluatul în tigaie și coaceți-l la foc mediu până când clătita se rumenește pe partea de jos. Împărțiți aluatul în sferturi, întoarceți-l și rumeniți-l.

4 Rupeți clătitele în bucăți folosind 2 furculițe și continuați să le rumeniți. Pentru servit, presărați clătitele rupte cu zahăr pudră. Serviți-le alături de compotul de prune.



Clătite
cu spumă de ciocolată

Pentru 4 porții

Pentru spumă
100 g ciocolată amăruie de menaj
50 g ciocolată cu lapte
3 ouă
1 lingură rom
125 ml frișcă

Pentru clătite
180 g făină de grâu
3 ouă
200 ml lapte
100 ml apă minerală
1 linguriță zahăr
1 praf de sare

În plus
ulei pentru copt
fulgi de ciocolată pentru presărat

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de răcire cca 2 ore)

1 Pentru spumă, mărunțiți ambele tipuri de ciocolată de menaj și topiți-le pe baie de abur, la foc mic. Lăsați ciocolata să se răcească puțin.

2 Separați ouăle. Amestecați gălbenușurile cu zahărul și romul, până când compoziția se îngroașă. Încorporați ciocolata caldă. Bateți separat albușurile și frișca și încorporați-le porționat. Lăsați crema să stea la rece 2–3 ore.

3 Pentru clătite, cerneți făina într-un bol. Amestecați ouăle cu laptele, apa minerală, zahărul și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Amestecați încă o dată aluatul, puneți câte puțin în tigaie și întindeți-l. Coaceți clătitele pe ambele părți până când se rumenesc și păstrați-le calde. Pregătiți clătite din tot aluatul rămas.

5 Întindeți spuma de ciocolată pe clătite și rulați-le. Serviți-le presărate cu fulgi de ciocolată.





Clătite cu cocos
și frișcă cu ciocolată

Pentru 4 porții

Pentru clătite
250 g făină de grâu
3 ouă
400 ml lapte de cocos
1 plic zahăr vanilat
1 linguriță miere
2 linguri fulgi de cocos

Pentru frișca cu ciocolată
250 ml frișcă
2 linguri pudră de cacao
2 linguri fulgi de cocos

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Pentru clătite, cerneți făina într-un bol. Amestecați ouăle cu laptele de cocos, zahărul vanilat și mierea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați fulgii de cocos și lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, bateți frișca până se întărește. Încorporați pudra de cacao și fulgii de cocos. Dați frișca la rece.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Amestecați încă o dată temeinic aluatul și puneți o cantitate mică în tigaie, apoi întindeți-o. Coaceți clătitele pe ambele părți până se rumenesc și păstrați-le la cald în cuptor, la cca 60 °C. Coaceți clătitele până terminați aluatul.

4 Așezați clătitele pe farfurii și puneți deasupra frișca cu ciocolată. Merg foarte bine cu ananas proaspăt.

Clătite cu nuci
și pastă de mere

Pentru 4 porții

Pentru clătite
125 g făină de grâu
2 ouă
250 ml lapte
1 lingură zahăr
1 praf de sare
50 g unt
4 linguri nuci mărunțite

Pentru pasta de mere
4 mere acrișoare
de ex. Elstar
cca 50 g zahăr

Timp de preparare:
cca 50 de minute

1 Pentru clătite, cerneți făina într-un bol. Amestecați ouăle cu lapte, zahăr și sare și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați merele de coajă, tăiați-le sferturi, scoateți-le cotoarele, apoi tăiați-le în bucăți mici. Într-o oală dați în clocot bucățile de măr cu 4 linguri de apă, și lăsați-le să fiarbă acoperite la foc mic, cca 15 minute. Pasați merele și adăugați zahăr, după gust.

3 Topiți puțin unt într-o tigaie și presărați o lingură de nuci mărunțite. Amestecați temeinic aluatul și puneți un sfert din el în tigaie, apoi întindeți-l. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește și păstrați-o la cald. Pregătiți alte 3 clătite din aluatul și nucile mărunțite rămase.

4 Așezați clătitele pe farfurie și puneți deasupra pasta de mere.



Clătite cu ciocolată și brânză de vaci cu mure

Pentru 4 porții

Pentru clătite
200 g făină de grâu
2 linguri pudră de cacao
2 linguri alune de pădure mărunțite
3 ouă
250 ml lapte
1 praf de sare

Pentru brânza de vaci cu mure
250 g mure congelate
300 g brânză de vaci
1 lingură miere
cca 50 ml lapte

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 25 minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Cerneți făina într-un bol. Adăugați cacaua și alunele de pădure. Amestecați ouăle cu laptele și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, decongelați murele și apoi pasați-le. Amestecați piureul de fructe cu brânza proaspătă, mierea și puțin lapte.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Amestecați bine aluatul încă o dată. Puneți puțin aluat în tigaie și întindeți-l. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește și păstrați-o la cald. Pregătiți alte clătite din aluatul rămas și serviți-le cu brânza cu mure.





Clătite din hrișcă
cu compot de rubarbă

Pentru 4 porții

Pentru compotul de rubarbă
500 g rubarbă
100 g zahăr
½ plic zahăr vanilat

Pentru clătite
150 g făină de hrișcă
50 g făină integrală de grâu
400 ml lapte călduț
½ plic drojdie uscată
1 praf de sare
1 lingură miere
1 ou

În plus
ulei pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 60 de minute)

1 Pentru compotul de rubarbă, spălați temeinic rubarba și tăiați-o în bucăți mici. Amestecați zahărul cu zahărul vanilat. Puneți rubarba într-o oală, presărați zahărul deasupra și lăsați 60 de minute să se odihnească, pentru ca zahărul să tragă apa din rubarbă.

2 Pentru clătite, cerneți ambele tipuri de făină într-un bol. Amestecați laptele cu drojdia și adăugați-le la făină. Frământați un aluat din ingrediente și lăsați-l să se odihnească 30 de minute.

3 Dați în clocot compotul și lăsați-l să fiarbă până când se înmoaie bucățile de rubarbă. Lăsați compotul să se răcească.

4 Amestecați sarea, mierea și oul în aluatul de clătite. Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Puneți puțin aluat în tigaie și întindeți-l. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește și păstrați-o la cald. Pregătiți alte clătite din aluatul rămas.

5 Așezați clătitele pe farfurie și serviți-le presărate cu zahăr pudră, alături de compotul de rubarbă.





Clătite americane
cu sirop de arțar

Pentru 4 porții
3 linguri unt
350 g făină de grâu
3 linguri praf de copt
1 lingură zahăr
1 praf de sare
1 ou
300 ml lapte
unt pentru copt
sirop de arțar pentru stropit

Timp de preparare:
cca 40 de minute

1 Topiți untul într-o cratiță mică. Cerneți făina și praful de copt într-un bol. Adăugați zahărul și sarea și amestecați ingredientele. Adăugați oul, untul topit și laptele și bateți un aluat omogen.

2 Încingeți puțin unt într-o tigaie mică, puneți puțin aluat și neteziți-l. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește și păstrați-o la cald. Pregătiți alte clătite din aluatul rămas.

3 Așezați clătitele americane pe farfurie și stropiți-le cu sirop de arțar.

Clătite cu portocale
și miere de lavandă

Pentru 4 porții
200 g făină integrală de alac
4 gălbenușuri
375 ml lapte
1 linguriță zahăr
1 praf de sare
coaja rasă de la 1 portocală netratată
2 portocale
unt pentru copt
miere de lavandă pentru stropit

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de coacere cca 30 de minute)

1 Puneți făina de alac într-un bol. Bateți gălbenușurile cu laptele, zahărul și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Adăugați coaja de lămâie și lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Curățați portocalele de coajă, astfel încât să îndepărtați și pielița albă. Tăiați apoi portocalele rondele subțiri.

3 Încingeți puțin unt într-o tigaie. Așezați 2–3 rondele de portocală și căliți-le 1–2 minute în unt. Amestecați încă o dată aluatul de clătite, apoi turnați puțin aluat peste rondelele de portocală și întindeți-le. După ce se rumenește partea de jos a clătitei, întoarceți-o cu atenție și rumeniți-o și pe cealaltă parte. Păstrați-o la cald și pregătiți alte clătite din aluat și rondelele de portocale.

4 Așezați clătitele cu portocală pe farfurie și serviți-le stropite cu miere de lavandă.



Clătite cu brânză de vaci, vișine și migdale

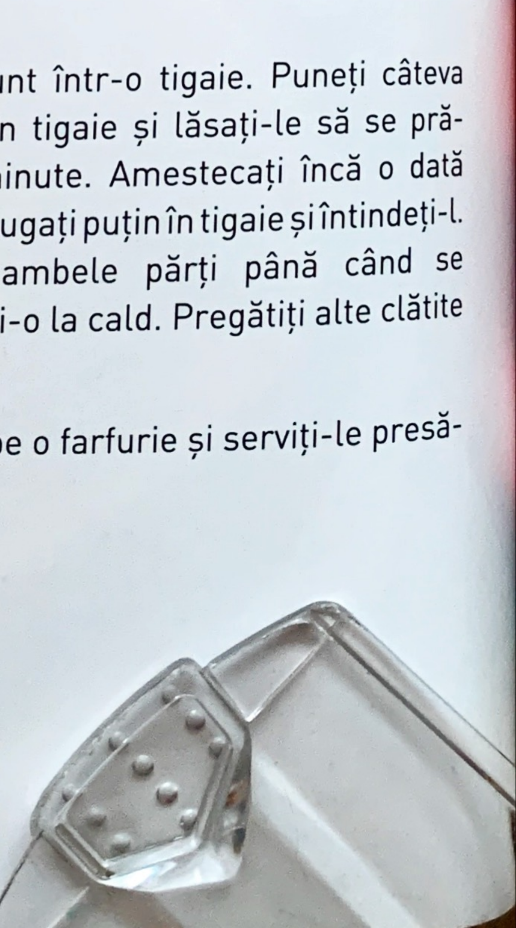
Pentru 4 porții
325 g vișine (din compot)
150 g făină de grâu
4 ouă
100 ml lapte
2 linguri zahăr
200 g brânză proaspătă slabă de vaci
50 g migdale mărunțite
unt pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Puneți vișinele într-o sită și lăsați-le să se scurgă. Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Mixați bine brânza de vaci, apoi adăugați-o la compoziția cu făină și ou și amestecați bine. La final, încorporați vișinele scurse. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Încingeți puțin unt într-o tigaie. Puneți câteva migdale mărunțite în tigaie și lăsați-le să se prăjească în unt 1-2 minute. Amestecați încă o dată aluatul de clătite, adăugați puțin în tigaie și întindeți-l. Coaceți clătita pe ambele părți până când se rumenește și păstrați-o la cald. Pregătiți alte clătite din aluatul rămas.

3 Așezați clătitele pe o farfurie și serviți-le presărate cu zahăr pudră.







Clătite cu măr
la cuptor

Pentru 4 porții
5 mere acrișoare
6 linguri unt
1 lingură zahăr
1 linguriță scorțișoară măcinată
100 g făină de grâu
4 ouă
200 ml lapte
1 praf de sare
1 plic zahăr vanilat
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 20 de minute (plus timp de coacere cca 25 de minute)

1 Preîncălziți cuptorul la 220 °C, folosind setarea pentru căldură uniformă în partea de sus și de jos a cuptorului. Spălați merele, zvântați-le și curățați-le de coajă. Tăiați-le apoi sferturi, scoateți-le cotorul și tăiați-le bucăți mici.

2 Puneți untul într-o tigaie și topiți-l la foc mediu. Puneți jumătate din unt într-un bol. Puneți bucățile de măr în untul rămas, presărați-le cu zahăr și scorțișoară și căliți-le câteva minute, amestecând din când în când. Luați tigaia de pe plită.

3 Cerneți făina într-un bol. Bateți untul topit, ouăle, laptele, zahărul și zahărul vanilat și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe.

4 Puneți merele călite într-o formă de copt și turnați aluatul deasupra. Puneți forma în cuptor la nivelul din mijloc și coaceți timp de 20-25 de minute până se rumenește. Înainte de servire, presărați zahăr pudră.



Clătite coapte cu brânză de vaci

Pentru 4 porții

Pentru clătite
150 g făină de grâu
4 ouă
250 ml lapte
1 praf de sare
2 linguri stafide

Pentru umplutură
500 g brânză proaspătă slabă de vaci
sucul și coaja rasă de la 1 lămâie netratată
100 g zahăr
1 plic zahăr vanilat
50 g fulgi de migdale

În plus
unt clarificat pentru copt și pentru formă

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute și timp de coacere cca 10 minute)

1 Pentru clătite, cerneți făina într-o sită. Amestecați ouăle, laptele și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Încorporați stafidele și lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, puneți brânza de vaci într-un bol. Adăugați coaja de lămâie, jumătate din zahăr și zahărul vanilat și amestecați ingredientele într-o compoziție cremoasă. Amestecați într-un bol mic zeama de lămâie, fulgii de migdale și zahărul rămas.

3 Preîncălziți cuptorul la 220 °C, folosind încălzirea uniformă de sus și de jos a cuptorului. Topiți puțin unt clarificat în tigaie și coaceți clătite.

4 Ungeți o formă mare pentru copt cu unt clarificat. Ungeți clătitele cu crema de brânză de vaci și rulați-le. Tăiați clătitele umplute în bucăți cu lungimea de 5 cm și așezați-le pe verticală în formă. Puneți deasupra amestecul de lămâie cu migdale. Coaceți-le la cuptor până se rumenesc, cca 10 minute.



Clătite din alac
cu dulceață de merișoare

Pentru 4 porții
200 g făină integrală de alac
4 ouă
250 ml lapte
250 ml apă minerală
1 praf de sare
1 lingură zahăr
50 g nuci măcinate
1 borcan dulceață de merișoare
unt pentru copt

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle, laptele, apa minerală, sarea și zahărul și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. La final, amestecați nucile măcinate și lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Topiți puțin unt într-o tigaie. Amestecați încă o dată aluatul, puneți puțin în tigaie și întindeți-l. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește. Pregătiți clătite din aluatul rămas.

3 Serviți clătitele stropite cu dulceața de merișoare.





Clătite rusești
cu smântână fermentată

Pentru 4 porții
21 g drojdie proaspătă
500 ml lapte călduț
300 g făină de grâu
1 ½ linguri unt moale
2 ouă
1 lingură zahăr
100 ml frișcă
1 praf de sare
125 g smântână fermentată
unt pentru copt

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 60 de minute)

1 Fărâmițați drojdia într-un bol. Adăugați puțin lapte cald și dizolvați-o. Amestecați cu restul de lapte. Încorporați puțin câte puțin jumătate din făină și untul. Lăsați aluatul să crească 30 de minute.

2 Separați ouăle. Amestecați gălbenușurile cu zahărul. Bateți separat albușurile spumă și frișca. La final, încorporați albușurile în frișcă.

3 Amestecați încă o dată aluatul. Încorporați pe rând făina rămasă, sarea și compoziția de gălbenușuri și zahăr. La final, adăugați amestecul de frișcă cu albușuri. Lăsați aluatul să se odihnească alte 30 de minute.

4 Încingeți puțin unt în tigaie. Puneți un polonic de aluat în tigaie, nivelați-l și coaceți o clătită mică rumenită, pe care o păstrați la cald în cuptor, la 60 °C. Continuați până se termină aluatul. Serviți clătitele rusești (blini) cu smântână fermentată.



Clătite cu lapte bătut
și brânză de vaci cu mandarine

Pentru 4 porții

Pentru clătite
250 g făină de grâu
5 ouă, 500 ml lapte bătut
1 linguriță zahăr
1 praf de sare

Pentru brânza de vaci cu mandarine
4 mandarine proaspete sau 1 conservă mică cu mandarine bucăți (greutate scursă 325 g)
400 g brânză proaspătă slabă de vaci
150 ml lapte acru
½ linguriță scorțișoară măcinată
eventual puțină apă minerală

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele bătut, 125 ml apă, zahărul și sarea și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, curățați mandarinele de coajă și tăiați-le bucăți. Puneți mandarinele din conservă într-o sită și lăsați-le să se scurgă. Păstrați zeama. Puneți brânza de vaci și laptele acru într-un bol și amestecați-le bine. În funcție de consistența dorită, puteți adăuga zeama de mandarine sau apă minerală. La final, încorporați bucățile de mandarine.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Puneți puțin aluat, întindeți-l și coaceți clătita pe ambele părți, până când se rumenește. Continuați până se termină aluatul și păstrați clătitele calde în cuptor, la 60 °C.

4 Așezați pe farfurie clătitele cu lapte bătut și puneți deasupra câte o lingură de brânză de vaci cu mandarine.







Clătite cu piersici
și sos de vanilie

Pentru 4 porții

Pentru clătite
250 g făină de grâu
4 ouă
350 ml lapte
100 ml apă minerală
1 praf de sare
1 lingură zahăr
½ plic zahăr vanilat
4 piersici

Pentru sosul de vanilie
1 păstaie de vanilie
450 ml lapte
2 linguri zahăr
1 praf de sare
1 linguriță amidon alimentar
2 gălbenușuri

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare:
cca 55 de minute

1 Pentru clătite, cerneți făina de grâu într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, apa minerală, sarea, zahărul și zahărul vanilat și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Între timp, tăiați pe lungime păstaia de vanilie și scoateți miezul. Dați în clocot 300 ml de lapte cu zahărul, păstaia și miezul de vanilie, dați deoparte și lăsați amestecul să stea 10 minute. Scoateți păstaia de vanilie. Amestecați laptele rămas cu amidonul alimentar și gălbenușurile. Dați din nou în clocot laptele cu vanilie, încorporați amestecul cu lapte și gălbenuș și lăsați să fiarbă 2–3 minute la foc mic. Lăsați sosul să se răcească.

3 Spălați piersicile și curățați-le de coajă. Tăiați cuburi pulpa fructului și amestecați-le în aluat.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătitele, apoi păstrați-le calde. Serviți-le cu sosul de vanilie.

Clătite cu mere
și frișcă cu Baileys

Pentru 4 porții

Pentru clătite
200 g făină de grâu
3 ouă
250 ml lapte
1 praf de sare
4 linguri lichior Baileys
2 mere mari
1 lingură zeamă de lămâie

Pentru frișca cu Baileys
200 ml frișcă
½ plic zahăr vanilat
4 linguri lichior Baileys

În plus
unt pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare:
cca 45 de minute

1 Cerneți făina într-un bol. Bateți ouăle cu laptele, sarea și Baileys și încorporați puțin câte puțin în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 20 de minute.

2 Între timp, curățați merele de coajă, tăiați-le sferturi, scoateți-le cotorul și tăiați-le felii subțiri. Stropiți-le imediat cu zeamă de lămâie. Bateți frișca cu zahărul vanilat și Baileys până se întărește puțin.

3 Încingeți puțin unt în tigaie. Amestecați încă o dată aluatul. Puneți un sfert din feliile de măr în tigaie și turnați deasupra un sfert din aluat. Coaceți clătita pe ambele părți până se rumenește și păstrați-o la cald. Coaceți alte 3 clătite din aluatul și merele rămase.

4 Așezați clătitele cu mere pe farfurie și serviți-le cu frișca cu Baileys.





Clătite
cu coacăze roșii

Pentru 4 porții
50 g unt
300 g făină de grâu
2 linguri praf de copt
2 ouă
250 ml lapte
50 g zahăr
1 praf de sare
200 g coacăze roșii
ulei pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Topiți untul la foc mediu și lăsați-l să se răcească. Cerneți făina și praful de copt într-un bol. Bateți ouăle, laptele, untul topit, zahărul și sarea și încorporați treptat în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Alegeți coacăzele și rupeți-le codițele. Amestecați temeinic aluatul și încorporați cu atenție coacăzele.

3 Încingeți puțin ulei într-o tigaie. Puneți puțin aluat în tigaie, nivelați-l și coaceți clătita pe ambele părți până când se rumenește. Coaceți alte clătite din aluatul rămas.

4 Așezați clătitele pe farfurie și presărați cu zahăr pudră după gust. Merg foarte bine cu înghețată de ciocolată.

Clătite cu zmeură
și crème fraîche

Pentru 4 porții

Pentru zmeură
450 g zmeură congelată
100 ml suc de portocale
1 lingură amidon alimentar
½ linguriță scorțișoară măcinată
coaja rasă de la ½ lămâie netratată

Pentru clătite
250 g făină de grâu
21 g drojdie proaspătă
3 linguri de zahăr
375 ml lapte călduț
50 g unt moale
1 praf de sare
2 ouă

În plus
ulei pentru copt
4 linguri crème fraîche

Timp de preparare: cca 50 de minute (plus timp de decongelare cca 30 de minute)

1 Puneți zmeura într-o sită și lăsați-o să se decongeleze, păstrând zeama. Cerneți făina într-un bol și formați o adâncitură în mijloc. Fărâmițați drojdia proaspătă și adăugați două linguri de zahăr. Turnați 125 ml de lapte și amestecați ingredientele. Lăsați aluatul format să se odihnească 25 de minute într-un loc cald.

2 Între timp, amestecați 2 linguri de suc de portocale cu amidonul. Puneți într-o oală sucul de portocale rămas, zeama de la zmeură, scorțișoara, coaja de lămâie și restul de zahăr și dați-le în clocot. Adăugați amidonul alimentar și lăsați să fiarbă puțin, apoi adăugați zmeura. Lăsați compoziția să se răcească.

3 Frecați untul, laptele rămas, sarea și ouăle, până când compoziția devine spumoasă și încorporați-o în aluat.

4 Încingeți puțin ulei într-o tigaie și coaceți 16 clătite mici, rumenindu-le pe ambele părți. Păstrați-le la cald.

5 Serviți clătitele cu zmeură și câte o lingură de crème fraîche.





Tort de clătite
cu mascarpone

Pentru 4 porții

Pentru clătite
4 linguri unt
300 g făină de grâu
2 linguri zahăr
1 praf de sare
2 ouă, 250 ml lapte

Pentru umplutură
6 foi gelatină albă
500 g mascarpone
500 g brânză proaspătă slabă de vaci, 100 g zahăr
250 ml lapte bătut
1 linguriță scorțișoară măcinată
1 borcan agrișe (720 ml scurse)
1 plic praf de budincă (gust de vanilie)

În plus
unt pentru copt
zahăr pudră pentru presărat

Timp de preparare: cca 40 de minute (plus timp de răcire cca 2 ore)

1 Topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Amestecați făina cu zahărul și sarea. Amestecați ouăle cu jumătate din lapte și untul topit și încorporați treptat în făină. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Înmuiați gelatina în apă. Amestecați brânza mascarpone, zahărul, brânza de vaci, laptele bătut și scorțișoara. Scurgeți gelatina și amestecați-o mai întâi cu două linguri din compoziția de mascarpone cu brânză de vaci, apoi încorporați și amestecul rămas. Lăsați să stea la rece 20 de minute.

3 Coaceți 4 clătite din aluat și lăsați-le să se răcească. Puneți agrișele la scurs într-o sită și păstrați sucul. Amestecați praful de budincă cu 2 linguri de suc de agrișe, până se omogenizează. Fierbeți într-o oală sucul rămas. Adăugați praful de budincă amestecat, încorporați-l și lăsați să fiarbă. Încorporați cu atenție agrișele.

4 Așezați clătitele, crema mascarpone și compotul de agrișe alternativ unele peste altele. Lăsați tortul să stea la rece 2 ore, apoi serviți-l presărat cu zahăr pudră.



Clătite cu pastă de prune și scorțișoară

Pentru 4 porții

Pentru pasta de prune
600 g prune
125 g zahăr brun granulat
1 baton scorțișoară
1 cuișor

Pentru clătite
1 plic drojdie uscată
250 ml lapte călduț
50 g zahăr
50 g unt clarificat
2 ouă
250 g făină de grâu
1 praf de sare

În plus
unt clarificat pentru copt
zahăr cu scorțișoară pentru presărat

Timp de preparare: cca 35 de minute (plus timp de odihnă cca 3 ore și timp de fierbere cca 2 ore și 30 de minute)

1 Spălați prunele, tăiați-le jumătăți, scoateți-le sâmburii, presărați-le cu zahărul brun granulat și lăsați-le acoperite timp de 3 ore. Fierbeți-le la foc mic 30 de minute. Lăsați-le să se răcească și treceți-le printr-o sită.

2 Preîncălziți cuptorul la 160 °C. Umpleți o formă pentru copt cu piureul de prune, batonul de scorțișoară și cuișorul și puneți-o la cuptor, pe raftul din mijloc, timp de 2 ore, până se îngroașă. Scoateți batonul de scorțișoară și cuișorul.

3 Dizolvați drojdia în laptele călduț. Adăugați o lingură de zahăr și lăsați 15 minute să stea. Topiți untul și lăsați-l să se răcească puțin. Separați ouăle. Puneți făina și sarea într-un bol. Încorporați treptat laptele, zahărul rămas, gălbenușul și untul clarificat topit. Bateți albușurile spumă și încorporați-le în amestec. Lăsați aluatul acoperit să stea alte 30 de minute.

4 Încingeți untul clarificat într-o tigaie antiaderentă și coaceți clătite mici și groase din 1-2 linguri de aluat. Coaceți clătitele pe ambele părți până se rumenesc, ungeți-le cu pasta de prune și presărați zahăr cu scorțișoară.

Clătite-turtă dulce
și miere

Pentru 4 porții
125 g făină de grâu
1 linguriță praf de copt
1 ou, 150 ml lapte
1 lingură miere
1 praf de sare
½ linguriță scorțișoară măcinată
1 vârf de cuțit cardamom măcinat
1 vârf de cuțit cuișoare măcinate
1 vârf de cuțit pudră de ghimbir
unt pentru copt
miere pentru stropit

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 30 de minute)

1 Cerneți făina și praful de copt într-un bol. Bateți oul cu laptele, mierea, sarea, scorțișoara, cardamomul, cuișoarele și ghimbirul și încorporați treptat în făină. Aveți grijă să nu se formeze cocoloașe. Lăsați aluatul să se odihnească 30 de minute.

2 Topiți untul în tigaie și coaceți 12 clătite mici și groase.

3 Serviți clătitele stropite cu puțină miere.



Crespelle
cu umplutură de rubarbă

Pentru 4 porții

Pentru umplutură și sos
400 g rubarbă, 60 g zahăr
50 g biscuiți Amaretti
50 g ciocolată albă
de menaj
1 păstaie de vanilie
100 ml lapte
100 ml frișcă
1 gălbenuș
1 linguriță amidon alimentar

Pentru crespelle (clătite italienești)
125 g făină de grâu
2 ouă, 1 praf de sare
1 lingură miere, 150 ml lapte
150 ml apă minerală

În plus
ulei pentru copt

Timp de preparare: cca 40 de minute (plus timp de odihnă cca 20 de minute și timp de coacere cca 15 minute)

1 Spălați rubarba și tăiați-o bucăți mici. Puneți 50 g de zahăr și rubarba într-o oală și lăsați să fiarbă. Luați oala de pe plită și lăsați-o să se răcească. Rupeți grosier biscuiții Amaretti și ciocolata albă de cuvertură și amestecați-le cu rubarba răcită.

2 Pentru sos, tăiați păstaia de vanilie pe lungime și scoateți miezul. Fierbeți într-o oală păstaia de vanilie, semințele, laptele, smântâna și zahărul. Amestecați gălbenușul și amidonul alimentar și adăugați-le în laptele clocotind. Lăsați compoziția să fiarbă puțin amestecând constant, apoi luați oala de pe plită.

3 Cerneți făina într-o sită. Amestecați ouăle cu sarea, mierea, laptele și apa minerală și încorporați treptat în făină. Lăsați aluatul să se odihnească 20 de minute. Preîncălziți cuptorul la 200 °C, alegând încălzirea uniformă de jos și de sus a cuptorului.

4 Coaceți din aluat 4 clătite aurii. Întindeți amestecul de rubarbă pe fiecare clătită, rulați-le și puneți-le într-o formă pentru copt. Turnați deasupra crema de vanilie și coaceți-le pe raftul din mijloc al cuptorului preîncălzit, timp de cca 15 minute.







Marmelade și dulcețuri



Marmeladă de caise
cu vanilie și rozmarin

Pentru 4 borcane (a 250 ml)
1 kg caise
1 păstaie de vanilie
2 crenguțe rozmarin
zeama de la 1 lămâie
300 g zahăr

Timp de preparare:
cca 30 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați caisele, zvântați-le, scoateți-le sâmburii și tăiați-le sferturi. Tăiați pe lungime păstaia de vanilie și răzuiți-i miezul. Spălați rozmarinul, zvântați-l, rupeți-i acele și tocați-le mărunt.

2 Puneți într-o oală caisele, păstaia de vanilie împreună cu miezul, rozmarinul, zeama de lămâie și zahărul și dați în clocot amestecând. Lăsați să clocotească cca 8 minute, apoi îndepărtați păstaia de vanilie.

3 Turnați marmelada încă fierbinte în borcanele spălate cu apă fierbinte și închideți-le etanș. Întorceți-le cu capacul în jos pentru 5 minute, formându-se astfel un vid steril care păstrează marmelada un timp mai îndelungat.


PHILLIP



Jeleu de mure și șampanie cu busuioc

Pentru 5 borcane (a 200 ml)
1 legătură de busuioc
900 g mure
125 ml șampanie
600 g zahăr
½ plic Gelfix (a 20 g)

Timp de preparare:
cca 30 de minute
Valabilitate: cca 1 an
(borcanele desfăcute
se păstrează în frigider)

1 Spălați busuiocul, zvântați-l, rupeți-i frunzele și tocați-le. Curățați murele, sortați-le, spălați-le și lăsați-le să se scurgă.

2 Puneți fructele într-o oală și pasați-le cu o furculiță. Adăugați șampania și dați în clocot. Treceți compoziția printr-un tifon și presați cu putere.

3 Fierbeți sucul într-o oală, împreună cu zahărul și Gelfix și lăsați totul să clocotească cca un minut. Adăugați busuiocul. Puneți imediat jeleul în borcanele spălate cu apă fierbinte și închideți-le etanș.



Dulceață de mere
cu scorțișoară

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
1,5 kg mere
zeama de la 1 lămâie
½ linguriță scorțișoară
1 kg zahăr gelifiant (1:1)

Timp de preparare: cca 35 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați merele, curățați-le de coajă, tăiați-le jumătăți, scoateți-le cotoarele și tocați-le în bucăți mari. Într-o oală, fierbeți merele cu 3-4 linguri de apă (sau suc de mere), până când devin pastă.

2 Adăugați zeama de lămâie, scorțișoara și zahărul gelifiant și lăsați să fiarbă amestecând continuu. Înlăturați spuma formată folosind o spumieră.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfaturile de la pagina 228), turnați în borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le imediat și întoarceți-le pentru 5 minute cu capacul în jos.



Marmeladă de vișine
cu vanilie

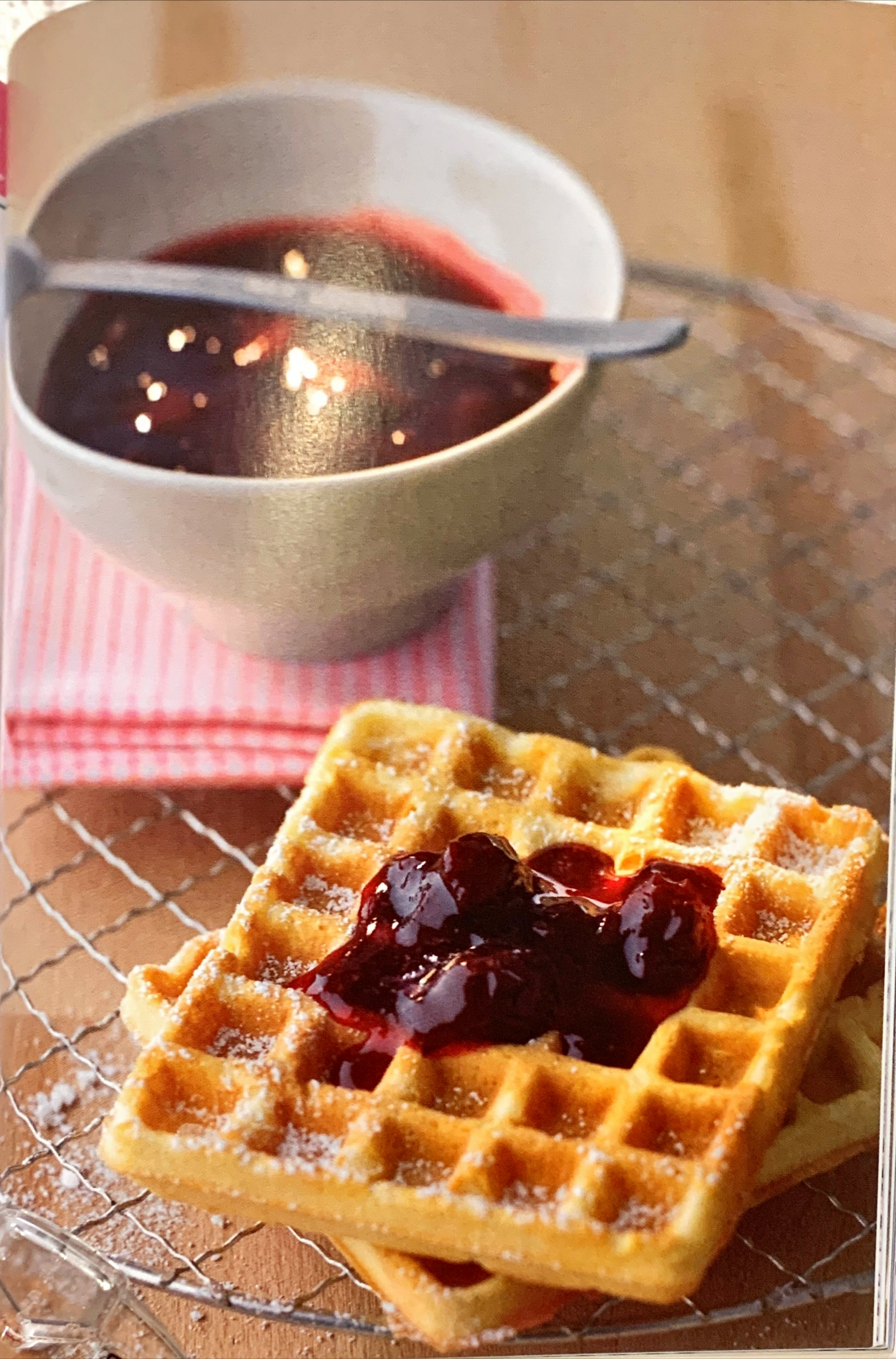
Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
1 kg vișine (cântărite fără sâmburi)
500 g zahăr gelifiant (2:1)
2 păstăi de vanilie
2 cl rachiu de cireșe

Timp de preparare: 40 minute (plus timp de odihnă cca 12 ore)
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați vișinele și scoateți sâmburii. Pasați un sfert dintre ele, apoi puneți într-o oală piureul și vișinele rămase, adăugând zahărul gelifiant. Tăiați pe lungime păstaia de vanilie și scoateți-i miezul. Amestecați miezul și păstaia de vanilie în compoziție. Lăsați amestecul acoperit să se odihnească 12 ore.

2 Fierbeți vișinele amestecând și lăsați-le să clocotească 4 minute. Încorporați rachiul de cireșe.

3 După testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți marmelada în borcanele spălate cu apă fierbinte, închideți-le imediat, întoarceți-le cu capacul în jos timp de 10 minute și lăsați-le să se răcească complet.





Marmeladă cu caise
și pepene galben

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
700 g caise (cântărite fără sâmburi)
300 g pepene galben (pulpa fructului)
500 g zahăr gelifiant (1:1)
zeama de la 1 lămâie
2 cl Cointreau

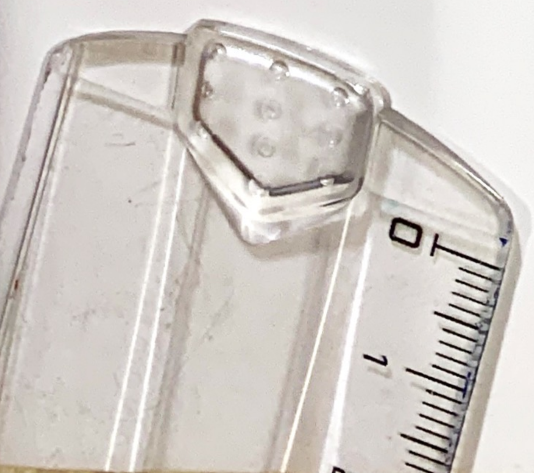
Timp de preparare: cca 20 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Tăiați în cuburi mici caisele spălate și fără sâmburi și pulpa pepenelui galben.

2 Amestecați într-o oală bucățile de fructe cu zahărul gelifiant și zeama de lămâie și puneți amestecul la fiert. Lăsați totul să clocotească aproximativ 3 minute, apoi încorporați Cointreau.

3 După testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți marmelada în borcanele spălate cu apă fierbinte și închideți-le imediat.

Sfat:
În loc de Cointreau, puteți folosi vinars de caise, lichior de caise sau Amaretto.



Dulceață de prune
cu miere

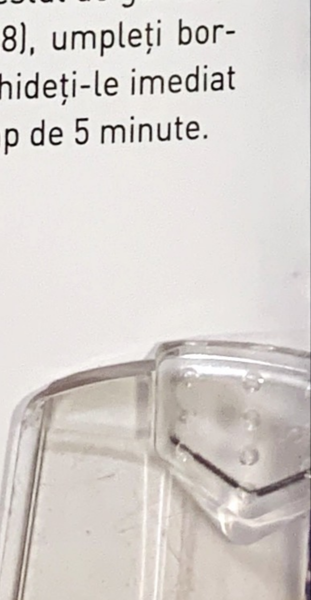
Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
1 kg prune (cântărite fără sâmburi)
zeama de la 1 lămâie
1 kg zahăr gelifiant (1:1)
2 linguri miere
½ linguriță scorțișoară

Timp de preparare: cca 30 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați prunele, lăsați-le să se scurgă, tăiați-le jumătăți, scoateți-le sâmburii și tăiați-le bucăți mici. Puneți într-o oală jumătate din cantitatea de fructe cu puțină apă (sau suc de prune) și fierbeți-le până devin pastă.

2 Într-o altă oală, dați în clocot pasta de prune împreună cu prunele rămase, cu zeama de lămâie și zahărul gelifiant și lăsați să fiarbă aproximativ 4 minute, amestecând constant. Înlăturați cu o spumieră spuma rezultată. Chiar înainte de încheierea timpului de fierbere, adăugați mierea și scorțișoara.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), umpleți borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le imediat și întoarceți-le cu capacul în jos timp de 5 minute.





Dulceață de banane
cu ghimbir

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
1 kg banane
50 g ghimbir
zeama de la 1 lămâie
1 kg zahăr gelifiant (1:1)

Timp de preparare: cca 30 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Curățați bananele de coajă și tăiați-le bucăți mici. Puneți jumătate din cantitatea de banane într-o oală cu puțină apă și lăsați-le să fiarbă până se transformă într-o pastă fină. Curățați ghimbirul de coajă și dați-l pe răzătoarea mică.

2 Adăugați ghimbirul, zeama de lămâie, zahărul gelifiant și bananele rămase și lăsați totul să clocotească aproximativ 4 minute, amestecând constant. Înlăturați cu o spumieră spuma formată.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), umpleți borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le imediat și întoarceți-le cu capacul în jos pentru 5 minute.





Marmeladă de caise
și lavandă

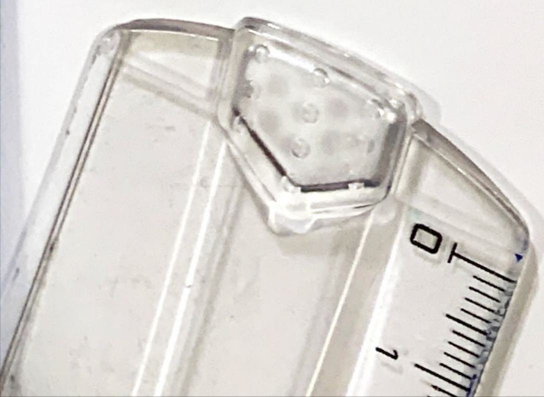
Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
900 g caise coapte (cântărite fără sâmburi)
3 legături de lavandă uscată
100 g miere
400 g zahăr gelifiant (3:1)

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 12 ore)
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați caisele și lăsați-le să se scurgă într-o sită. Îndepărtați coaja fructelor, tăiați-le pe jumătate, scoateți-le sâmburii și tăiați-le apoi bucăți. Mărunțiți legăturile de lavandă.

2 Puneți toate ingredientele într-o oală și lăsați-o să stea acoperită peste noapte. Puneți oala la foc, dați în clocot compoziția și lăsați să fiarbă 3 minute amestecând. Înlăturați cu o spumieră spuma formată.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), umpleți borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le imediat și întoarceți-le cu capacul în jos pentru 5 minute.





Dulceață de corcodușe
cu mere

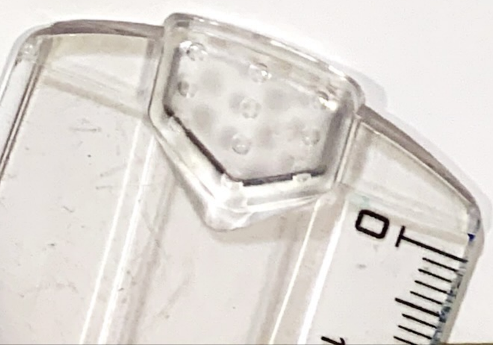
Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
750 g corcodușe
(cântărite fără sâmburi)
250 g mere
1 lămâie
1 kg zahăr gelifiant (1:1)

Timp de preparare:
cca 35 de minute
Valabilitate: 1 an

1 Spălați corcodușele, lăsați-le să se scurgă, tăiați-le pe jumătate, scoateți-le sâmburii și tăiați-le bucăți mici. Spălați merele, curățați-le de coajă, scoateți-le cotoarele și tăiați-le bucăți mici. Puneți-le apoi într-o oală cu puțină apă (sau suc de mere) și fierbeți-le până obțineți o pastă. Radeți puțină coajă de lămâie și stoarceți lămâia. Păstrați deoparte coaja de lămâie.

2 Puneți în oală bucățile de corcodușe, zeama de lămâie și zahărul gelifiant și lăsați totul să fiarbă aproximativ 4 minute, amestecând constant. Înlăturați cu o spumieră spuma formată. Chiar înainte de încheierea timpului de fierbere, adăugați coaja de lămâie.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), umpleți borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le imediat și întoarceți-le cu capacul în jos pentru 5 minute.



Marmeladă de mure
cu pere

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
600 g mure
400 g pere
500 g zahăr gelifiant (2:1)
1 lingură rachiu de pere Williams Christ

Timp de preparare:
cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 2 ore)
Valabilitate: cca 1 an

1 Alegeți murele și curățați-le. Curățați perele de coajă, tăiați-le pe jumătate și scoateți-le cotoarele. Radeți jumătățile de pere pe răzătoarea mare. Amestecați bine fructele cu zahărul gelifiant într-o oală și lăsați-le să se pătrundă cca 2 ore.

2 Apoi, dați totul în clocot amestecând și lăsați să fiarbă aproximativ 4 minute. Adăugați rachiul Williams Christ.

3 După testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți marmelada în borcanele spălate cu apă fierbinte și închideți-le imediat.

Sfat:
După gust, sau în cazul în care și copiii servesc marmelada, puteți omite rachiul de fructe.



Jeleu de mure,
soc și mere

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)

500 g mure
400 g fructe de soc
400 g mere
zeama de la 1 lămâie
1,3 kg zahăr gelifiant (2:1)

Timp de preparare: cca 50 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Alegeți murele, spălați-le și dați-le în clocot într-o oală, împreună cu 125 ml apă. Treceți-le printr-o sită și păstrați 375 ml de suc. Alegeți fructele de soc, spălați-le și îndepărtați-le codițele. Spălați merele, scoateți cotoarele și tăiați fructele în bucăți mici.

2 Puneți fructele de soc și bucățile de mere într-o oală cu 125 ml apă, dați-le în clocot și lăsați-le să fiarbă câteva minute, până se înmoaie merele și fructele de soc lasă zeamă. Treceți amestecul printr-o sită și păstrați 400 ml de suc.

3 Într-o oală, amestecați sucul de mure și cel de fructe de soc și mere cu zeama de lămâie și zahărul gelifiant și dați în clocot. Lăsați amestecul să fiarbă cca 4 minute amestecând continuu și înlăturați spuma formată.

4 După testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți jeleul în borcanele spălate cu apă fierbinte, închideți-le imediat și lăsați-le pentru 5 minute cu capacul în jos.





Marmeladă de căpșuni
cu ciocolată albă

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
1,5 kg căpșuni
zeama de la ½ lămâie
1 kg zahăr gelifiant (2:1)
400 g ciocolată albă de menaj

Timp de preparare: cca 25 de minute (plus timp de odihnă cca 2 ore)
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați căpșunile, curățați-le, lăsați-le să se zvânte într-o sită și tăiați-le pe jumătate. Amestecați-le cu zeama de lămâie și zahărul într-un vas. Lăsați compoziția să se pătrundă acoperită aproximativ 2 ore. Tăiați ciocolata de menaj în bucăți mari.

2 Dați în clocot amestecul de căpșuni și lăsați să fiarbă 3 minute, amestecând. Înlăturați cu o spumieră spuma formată.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), adăugați ciocolata. Puneți rapid marmelada în borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le și lăsați-le 5 minute cu capacul în jos.

Sfat:
Marmelada este bună și cu ciocolată neagră!





Marmeladă de trandafiri
cu lămâie

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
250 g petale de trandafiri parfumați (nestropiți)
2 kg zahăr gelifiant (2:1)
zeama de la 1 lămâie

Timp de preparare: cca 30 de minute
Valabilitate: 1 an

1 Spălați petalele de trandafiri și tăiați codițele albe. Puneți 60 g de zahăr gelifiant peste petale și amestecați bine.

2 Puneți într-o oală zahărul rămas, acoperiți-l cu apă și lăsați-l să fiarbă încet, până devine sirop. Zahărul trebuie să se topească integral și siropul trebuie să facă spumă de mai multe ori. Adăugați petalele de trandafir și lăsați să clocotească până când compoziția se transformă într-un sirop vâscos. Adăugați zeama de lămâie și dați încă o dată amestecul în clocot.

3 Luați oala de pe plită și, după testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți marmelada în borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le și lăsați-le să stea 5 minute cu capacul în jos.

Sfat:
Pentru a intensifica gustul marmeladei, puteți adăuga 2 linguri de apă de trandafiri.



Jeleu de măceșe
cu lămâie

Pentru cca 4 borcane (a 250 ml)
2 kg măceșe
1 kg zahăr gelifiant (2:1)
1 lingură coajă rasă de la
1 lămâie netratată

Timp de preparare: cca 40 de minute (plus timp de odihnă cca 20 minute)
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați măceșele și curățați-le de codițe și partea din vârf. Alegeți fructele, tăiați-le pe jumătate, scoateți semințele și spălați-le încă o dată. Fierbeți măceșele într-o oală cu cca un litru de apă, la foc mediu, până când se înmoaie. Treceți-le printr-o sită și păstrați un litru de suc.

2 Într-o oală, amestecați bine zahărul gelifiant și sucul de măceșe și lăsați compoziția să se odihnească aproximativ 20 de minute. Puneți totul să fiarbă cu coaja de lămâie aproximativ 4 minute și înlăturați spuma formată.

3 După testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți rapid jeleul în borcanele spălate cu apă fierbinte și închideți-le imediat.

Sfat:
Puteți conferi jeleului o notă cu totul deosebită adăugând puțină scorțișoară.



Jeleu de mentă
și zmeură

Pentru cca 3 borcane (a 250 ml)
30 g frunze de mentă
400 g zmeură
350 ml vin alb
1 kg zahăr gelifiant (1:1)

Timp de preparare:
cca 40 de minute (plus timp de odihnă cca 1 oră)
Valabilitate: cca 1 an

1 Rupeți frunzele de mentă de pe crenguțe, spălați-le cu apă rece, infuzați-le în 100 ml de apă fierbinte și lăsați-le să stea mai bine de o oră. Strecurați apoi lichidul și presați bine frunzele. Alegeți zmeura și spălați-o numai dacă este necesar. Dați-o în clocot într-o oală cu 125 ml de apă și treceți-o apoi printr-o sită, păstrând sucul (sunt necesari cca 300 ml de suc).

2 Într-o oală, amestecați infuzia de mentă, sucul de zmeură, vinul și zahărul gelifiant, dați-le în clocot și lăsați-le să fiarbă 4 minute, amestecând și îndepărtând spuma formată.

3 După testul de gelifiere (a se vedea sfatul de la pagina 228), puneți imediat jeleul în borcanele spălate cu apă fierbinte și închideți-le.



Marmeladă de afine
cu rom

Pentru cca 4 borcane
(a 250 ml)
1 kg afine
500 g zahăr gelifiant (2:1)
1 lingură zeamă de lămâie
1 lingură rom

Timp de preparare:
cca 25 de minute
Valabilitate: cca 1 an

1 Spălați afinele și lăsați-le să se scurgă. Pasați fructele și amestecați-le într-un bol cu zahărul gelifiant. Adăugați zeama de lămâie.

2 Dați totul în clocot într-o oală și lăsați să fiarbă cca 3 minute, apoi adăugați romul și îndepărtați spuma.

3 După testul gelificării (a se vedea sfatul de mai jos), puneți imediat marmelada în borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le imediat și lăsați-le să stea 5 minute cu capacul în jos.

Sfat: testul de gelifiere
După finalizarea timpului de fierbere, puneți puțină marmeladă, dulceață sau jeleu pe marginea rece a unei farfurii. Dacă amestecul nu curge și formează o pojghiță fină, înseamnă că este gata. În cazul în care este încă lichid, lăsați-l să mai fiarbă puțin.





Rote Grütze (jeleu de fructe roșii)
cu vanilie

Pentru 4 borcane (a 250 ml)
300 g căpșuni
200 g coacăze roșii
200 g vișine
200 g zmeură
100 g mure
1 păstaie de vanilie
250 g zahăr gelifiant (2:1)

Timp de preparare:
cca 30 de minute
Valabilitate: cca 6 luni

1 Spălați căpșunile, curățați-le și tăiați-le rondele subțiri. Spălați coacăzele și rupeți-le codițele. Spălați vișinele și scoateți-le sâmburii. Sortați zmeura și murele. Tăiați pe lungime păstaia de vanilie și scoateți miezul.

2 Într-o oală, amestecați bine fructele cu miezul de vanilie și zahărul gelifiant și dați amestecul în clocot la foc mare. Lăsați să fiarbă 3 minute amestecând constant, apoi umpleți complet borcanele spălate în apă fierbinte. Închideți borcanele și așezați-le 5 minute cu capacul în jos.

Jeleu de mere și pere
cu migdale

Pentru 4 borcane (a 250 ml)
450 g mere
450 g pere
200 ml suc de mere
50 g stafide
50 g migdale mărunțite
½ linguriță scorțișoară
1 praf cardamom
250 g zahăr gelifiant (2:1)

Timp de preparare:
cca 30 de minute
Valabilitate: cca 6 luni

1 Spălați merele și perele, curățați-le de coajă, scoateți-le cotoarele și tăiați-le bucăți. Amestecați bine toate ingredientele într-o oală. Dați în clocot compoziția la foc mare și lăsați-o să fiarbă 3 minute. Amestecați constant.

2 Umpleți borcanele spălate cu apă fierbinte, închideți-le și lăsați-le să stea 5 minute cu capacul în jos.





Compot de physalis
cu flori de soc

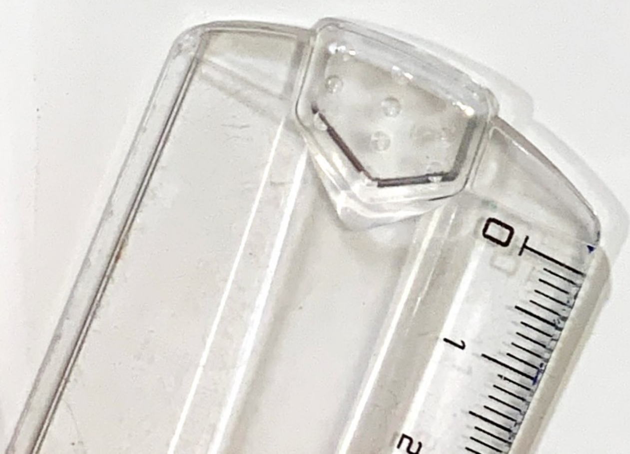
Pentru 4 borcane (a 500 ml)
1 kg physalis
6 buchete de flori de soc
500 g zahăr
zeama și coaja de la
2 limete netratate

Timp de preparare:
cca 30 de minute
Valabilitate: cca 6 luni

1 Îndepărtați florile de pe fructele de physalis și spălați-le bine. Spălați florile de soc, zvântați-le și tăiați-le mărunt.

2 Dați în clocot zahărul cu 500 ml de apă, adăugați fructele de physalis cu coaja rasă și sucul de limetă și lăsați totul să fiarbă 10 minute, până când fructele de physalis se înmoaie.

3 Adăugați florile de soc și puneți imediat compotul în borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți-le etanș, lăsați-le să stea 5 minute cu capacul în jos și păstrați-le la loc întunecos și răcoros.



Cireșe în vin roșu
cu rozmarin

Pentru 4 borcane (a 500 ml)
1,2 kg cireșe
200 g zahăr
750 ml vin roșu sec
1 crenguță de rozmarin
2 portocale mari netratate
125 ml lichior de cireșe

Timp de preparare: cca 30 de minute (plus timp de fierbere cca 20 de minute)
Valabilitate: cca 4 luni

1 Spălați cireșele, zvântați-le, rupeți-le codițele și scoateți-le sâmburii. Lăsați zahărul să se caramelizeze într-o oală cu diametrul mare. Stingeți cu vinul roșu și lăsați să fiarbă până când se dizolvă caramelul. Adăugați rozmarinul.

2 Radeți coaja de la o jumătate de portocală și stoarceți sucul de la ambele portocale. Adăugați totul la vinul roșu și lăsați lichidul să scadă la un sfert din cantitate. Îndepărtați rozmarinul, adăugați cireșele și reduceți flacăra. Lăsați amestecul să fiarbă 7-8 minute, amestecând periodic, apoi adăugați lichiorul de cireșe și puneți imediat compoziția în borcanele spălate cu apă fierbinte. Închideți borcanele, lăsați-le să stea 5 minute cu capacul în jos și păstrați-le la loc întunecat și răcoros.



Drepturi de autor pentru fotografii
Fotografii: TLC Fotostudio
Banda decorativă: © AgataCreate – stock.adobe.com

Mica serie dulce

Vafe, clătite & Co.

Crocante, maronii și întotdeauna delicioase - nimeni nu poate rezista vafelor, clătitelor & Co.! Acestea sunt atât pe gustul celor mari cât și pe gustul celor mici. Fie că sunt cu ciocolată, fructe sau frișcă, rulate, împăturite sau așezate una deasupra celeilalte, pentru micul dejun, lângă cafea sau pentru aniversarea copiilor - în această carte găsiți rețeta potrivită pentru fiecare ocazie. Tot aici, într-un capitol separat, găsiți o gamă va[illegible] umpluturi cu marmelade și compotu[illegible]

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Parte a VEMAG Verlags- und
Medien Aktiengesellschaft
Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln, Germania
www.vemag-medien.de
Imaginea de pe copertă:
© StockFood/Martina Schindler
Producția generală:
Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Toate drepturile rezervate • Tipărit în UE

FSC
MIXT
Hârtie
FSC® C106632

0/41/18603.53/FSM
ISBN 978-3-625-18603-8
4 050847 042882
3342B 220309